FLORE MÉDICALE

QK99
.A1
C45
1831
v. 5

FLORE
MÉDICALE

DÉCRITE

PAR MM. CHAUMETON, POIRET,
CHAMBERET

PEINTE

PAR Mme E. P......... ET PAR M. J. TURPIN

NOUVELLE PUBLICATION

TOME CINQUIÈME.

PARIS

IMPRIMERIE DE C. L. F. PANCKOUCKE

CHEVALIER DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGION D'HONNEUR

RUE DES POITEVINS, N° 14

M DCCC XXXI.

Mo. Bot. Garden
1909

Turpin P. Lambert J.e sculp.

MENTHE CRISPÉE.

a. l. l.

MENTHE.

Grec.	ηδυοσμος [1], Dioscorides. μινθα [2], Théophraste.
Latin.	MENTHA CRISPA VERTICILLATA; Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 5. Tournefort, clas. 4, sect. 2, gen. 10. MENTHA CRISPA; *spicis capitatis, foliis cordatis dentatis undulatis sessilibus, staminibus corollam æquantibus.* Linné, *didynamie gymnospermie.* Jussieu, clas. 8, ord. 6, *famille des labiées.*
Italien.	MENTA CRESPA.
Espagnol.	HIERBA BUENA [3]; MENTA RIZADA.
Portugais.	HORTELANA CRESPA.
Français.	MENTHE CRÊPUE; MENTHE FRISÉE.
Anglais.	CURLED MINT.
Allemand.	KRAUSMUENZE.
Hollandais.	KRUIZEMUNT.
Danois.	KRUSEMYNTE.
Suédois.	KRUSMYNTA.
Polonais.	MIENTKA.
Russe.	MIATA.
Hongrois.	FODOR-MENTHA.

Les menthes ont la plupart une odeur aromatique plus ou moins pénétrante, assez agréable : elles se présentent fréquemment sous nos pas, soit dans les champs cultivés, soit sur le bord des ruisseaux, ou dans les terrains incultes, selon les espèces. Elles se distinguent par un calice tubulé, à cinq dents; une corolle un peu plus longue que le calice, à quatre lobes presque égaux; celui du milieu un peu plus large, souvent échancré; quatre étamines didynames,

[1] Ἡδυόσμος, signifie *qui a bonne odeur.*

[2] Μινθος, est le nom du résidu des digestions. Les anciens Grecs n'auraient-ils point donné le nom de μηνθα à la menthe, par antiphrase, à cause de son odeur agréable? La langue grecque offre beaucoup d'exemples analogues.

[3] *Hierba buena*, herbe bonne. Une pareille dénomination fait assez connaître la confiance qu'ont les Espagnols en cette plante.

écartées les unes des autres; un style; deux stigmates divergens; quatre semences fort petites, au fond du calice.

La menthe crêpue, dont il est ici question, diffère peu de la menthe à feuilles rondes; quelques-uns ne la regardent que comme une simple variété. Elle s'en distingue par ses feuilles moins blanches, plus crêpues, dentées en scie, et non crénelées, par ses bractées plus larges, presque lancéolées.

Ses tiges sont herbacées, tétragones, velues, et rameuses, hautes d'environ deux pieds.

Les feuilles sont presque sessiles, opposées, assez grandes, arrondies, un peu échancrées en cœur, à peine velues, et d'un vert foncé en dessus, pubescentes, d'un vert blanchâtre en dessous, à dentelures aiguës, inégales.

Les fleurs sont petites, purpurines ou violettes, disposées par verticilles en épis terminaux, cylindriques, allongés, rétrécis à leur sommet, point interrompus; leur calice est velu; les dents ciliées; la corolle une fois plus longue que le calice, légèrement pubescente en dehors; les étamines à peine aussi longues que la corolle; les anthères d'un brun jaunâtre.

Cette plante croît aux lieux un peu humides, dans les décombres, le long des murs; elle fleurit vers la fin de l'été. (P.)

La menthe crêpue exhale une odeur fragrante très-agréable. Sa saveur est chaude, aromatique; et quand on la mâche, elle laisse sur la langue, et dans l'intérieur de la gorge, une impression qui s'y fait long-temps sentir. La dessiccation n'opère aucun changement dans ses propriétés physiques. A l'exemple de la plupart des plantes de la même famille, elle renferme deux principes distincts; l'un amer, un peu âcre, soluble dans l'eau et dans l'alcool, et de nature gommo-résineuse; l'autre, aromatique, réside dans l'huile volatile que cette plante renferme en assez grande quantité, puisque une livre de ses feuilles en a fourni environ trois gros à Cartheuser. Il est probable aussi qu'elle contient du camphre, comme les autres labiées.

De toutes les plantes de cette famille, la menthe crêpue est une de celles dont les propriétés toniques, stomachiques et cordiales, sont les plus manifestes. En effet, elle excite vivement les propriétés vitales organiques, augmente l'action de l'estomac et des intestins, active

la circulation du sang, et provoque, dans quelques cas, la sécrétion urinaire, la transpiration cutanée, et même l'exhalation pulmonaire. Elle agit aussi avec force sur le système nerveux, et l'espèce d'impression vive qu'elle y détermine se fait sentir instantanément dans toute l'économie. Comme tonique, on l'emploie souvent à l'intérieur dans l'inappétence, les flatuosités, les spasmes abdominaux, et les coliques nerveuses. On s'en est servi avec le même succès pour faire cesser des vomissemens spasmodiques, pour arrêter certaines diarrhées chroniques, ainsi que la lienterie. Son usage a été très-utile dans la chlorose, et a fait disparaître, dans certains cas, la céphalalgie. On l'administre avec succès contre les affections soporeuses et les paralysies, dans l'asthme des vieillards et la toux convulsive des enfans. Ses succès contre l'hystérie et contre l'aménorrhée, sont attestés par plusieurs auteurs; mais on sent très-bien que ses effets ne peuvent être réellement utiles dans ces affections, que dans les cas où l'utérus est dans un état d'atonie ou de torpeur, et que cette plante stimulante n'y aurait aucun avantage, lorsque l'altération des fonctions de la matrice est due à un état pléthorique ou inflammatoire, ou bien à un excès d'action. Son emploi n'est pas moins avantageux dans les rhumatismes anciens, dans la goutte atonique, etc.

A l'extérieur, on fait usage de cette plante, soit en fomentation, soit en poudre, soit en cataplasmes, pour activer la résolution de certaines tumeurs pâles et indolentes; pour faire disparaître les ecchymoses et le gonflement qui résultent des contusions, pour déterger les ulcères sordides, atoniques, antiscorbutiques et autres. On en a particulièrement préconisé l'application sur les mamelles des nourrices, pour s'opposer à la sécrétion du lait, et pour favoriser l'absorption de celui qui s'y accumule à l'époque du sevrage. Mais j'ignore jusqu'à quel point un pareil moyen est digne de la confiance que lui accordent, sous ce rapport, la plupart des auteurs de matière médicale. Je pense même que si les mamelles gorgées de lait étaient douloureuses, ainsi que cela a lieu chez beaucoup de nourrices, à l'époque du sevrage, une semblable application serait plus nuisible qu'utile.

En général, la menthe crêpue peut être employée avec avantage, soit intérieurement, soit à l'extérieur, dans tous les cas où la médi-

cation tonique est nécessaire. A cet égard, on doit être bien plus porté à lui accorder la propriété aphrodisiaque qui lui est attribuée par plusieurs observateurs, qu'à lui reconnaître la singulière vertu de détruire la faculté fécondante du sperme humain, qu'Aristote et Hippocrate lui attribuent, je ne sais trop sur quel fondement, à moins qu'on admette qu'elle empêche la fécondité, par cela même qu'elle excite trop vivement aux plaisirs de l'amour.

Intérieurement, on administre la menthe crêpue en poudre à la dose de quatre ou huit grammes (un à deux gros), avec une suffisante quantité de sucre pulvérisé. Son infusion théiforme dans l'eau est plus en usage que son infusion vineuse, laquelle est plus active. Son eau distillée, d'un très-grand usage en médecine, se donne de trente-deux à cent vingt-huit grammes (une à quatre onces), et son huile volatile d'une à cinq gouttes, soit dans le sucre, soit dans tout autre excipient approprié. On dit que les Africains en avalent souvent sept à huit gouttes, pour exciter l'appétit vénérien. Pour l'usage extérieur, on remplit, de menthe pulvérisée, des sachets qu'on applique comme résolutifs sur des tumeurs pâles et indolentes; on en fait aussi des cataplasmes employés aux mêmes usages. Son infusion aqueuse sert à faire des gargarismes, des clystères, et autres médicamens toniques. L'eau de menthe spiritueuse, la teinture alcoolique, et la conserve que les pharmaciens préparent avec cette plante, sont d'un fréquent usage dans la pratique de la médecine.

Depuis Dioscorides, on a prétendu que cette menthe, immergée dans le lait, empêchait la coagulation de ce liquide, et cette assertion, qu'il serait intéressant de vérifier, a été répétée dans tous les livres de matière médicale. Mais Willis, au rapport de Murray, a expérimenté qu'elle se borne à en retarder la coagulation. Comment admettre alors, avec l'illustre Linné, qu'il est impossible de faire du fromage avec le lait des vaches qui ont brouté cette plante dans les pâturages, et que non-seulement elle s'oppose à la sécrétion de ce liquide, mais qu'elle fait disparaître des mamelles de ces animaux celui qui y est déjà formé.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière, grossie.
2. Corolle ouverte.
3. La même, vue de face.
4. Pistil.

Turpin. P

Lambert J.e sculp.

MENTHE POIVRÉE.

a.l.l.

MENTHE POIVRÉE.

Latin.	MENTHA, *spicis brevioribus et habitioribus, foliis menthæ fuscæ, sapore fervido piperis.* Tournefort, clas. 4, sect. 2, gen. 10. MENTHA PIPERITA; *spicis capitatis, foliis ovatis serratis petiolatis, staminibus corollâ brevioribus.* Linné, *didynamie gymnospermie.* Jussieu, clas. 8, ord. 6, *famille des labiées.*
Italien.	MENTA PIPERITA.
Espagnol.	MENTA PIMENTADA.
Portugais.	HORTELANA PIMENTOSA.
Français.	MENTHE POIVRÉE.
Anglais.	PEPPERMINT.
Allemand.	PFEFFERMUENZE.
Hollandais.	PEPERMINTE.
Danois.	PEBERMYNTE.
Suédois.	PEPPARMYNTA.

Cette espèce, très-voisine de la menthe verte, se distingue par son odeur très-pénétrante, et surtout par une saveur piquante qui laisse dans la bouche une fraîcheur agréable.

Ses racines sont longues, traçantes, garnies de fibres; elles produisent des tiges nombreuses, verdâtres ou purpurines, redressées, haute d'un pied et demi, médiocrement rameuses, parsemées de quelques poils rares.

Ses feuilles sont opposées, pétiolées, percées de points transparens, ovales-oblongues, un peu aiguës, arrondies à leur base, dentées en scie, légèrement pileuses en dessous; les dentelures courtes aiguës, un peu inégales.

Les fleurs sont petites, rougeâtres ou purpurines, pédicellées, réunies en verticilles séparés les uns des autres, formant un épi court, cylindrique, terminal, un peu épais, et obtus : des bractées linéaires, ciliées à leurs bords.

Le calice est strié, ponctué, glanduleux, d'un brun rougeâtre; ses dents sont courtes, subulées et ciliées; la corolle à peine une fois

plus longue que le calice; les étamines plus courtes, quelquefois plus longues que la corolle; les anthères ovales, purpurines.

Cette plante, cultivée dans les jardins, est originaire d'Angleterre. (P.)

La menthe poivrée est caractérisée par une odeur forte, camphrée et très-agréable. Sa saveur amère chaude, piquante et aromatique, détermine sur la langue, et dans l'intérieur de la gorge, une sensation brûlante fort agréable, qui est immédiatement suivie d'un sentiment de froid très-vif, et qui plaît beaucoup. Ses propriétés physiques semblent acquérir plus d'intensité par la dessiccation. Elle renferme, comme les autres menthes, un principe gommo-résineux, âcre et aromatique, qui est moins soluble dans l'eau que dans l'alcool : mais elle recèle une beaucoup plus grande quantité d'huile volatile très-fragrante, et contient aussi beaucoup plus de camphre qu'aucune autre plante du même genre. Gaubius y avait même reconnu la présence de ce principe, long-temps avant que l'illustre chimiste, M. Proust, en eût constaté l'existence dans les autres labiées.

La proportion plus grande des principes actifs de cette menthe, et l'énergie plus grande de ses propriétés physiques, semblent y décéler des propriétés médicales également plus puissantes que dans aucune autre espèce du même genre; ce que confirment les observations de Bergius, Cullen, et autres médecins distingués. Elle jouit, en effet, à un haut degré, des propriétés échauffantes, toniques, stomachiques, résolutives, carminatives, emménagogues et antispasmodiques. Elle détermine une excitation très-vive sur l'appareil digestif, et par suite, sur une foule d'organes qui sympathisent avec lui. Mais son action sur le système nerveux est surtout extrêmement énergique, ce qui la fait considérer, par la plupart des médecins, comme un des antispasmodiques les plus puissans. Sous ce rapport, on a particulièrement signalé ses bons effets dans certaines fièvres nerveuses périodiques, dans les affections soporeuses, dans la syncope, l'asphyxie, la paralysie, l'asthme, l'hystérie, les vomissemens nerveux, l'hypocondrie et autres affections spasmodiques. Comme tonique, elle est fréquemment employée avec succès contre la débilité de l'estomac, et l'état de torpeur du canal intestinal, qui se manifestent chez les chlorotiques, les hypocondriaques et les goutteux. On la regarde également

comme très-propre à rappeler l'écoulement menstruel, lorsque l'inertie ou le défaut d'action de l'utérus sont la cause de sa suppression. On pourrait s'en servir avec le même succès, soit pour ramener la transpiration cutanée, soit pour exciter l'exhalation pulmonaire, et faciliter l'expectoration chez les individus d'un tempérament lymphatique, et d'une constitution froide et apathique, dont les organes ont besoin d'être stimulés.

Comme topique, la menthe poivrée en poudre, renfermée dans des sachets, en cataplasmes et en infusion, peut être employée contre les engorgemens atoniques, les tumeurs indolentes, et certains ulcères sordides. Son huile essentielle est en usage sous forme de gargarisme et de liminens, contre le gonflement indolent des gencives, et contre les rhumatismes chroniques. Elle est également appliquée immédiatement sur les dents cariées dans l'odontalgie.

Lorsqu'on veut obtenir de grands effets de cette plante aromatique, dit M. Alibert, on la donne en poudre à la dose de huit grammes (deux gros) toutes les deux heures. On a plus souvent recours à son infusion théiforme; on peut aussi l'administrer en macération dans le vin. Son eau distillée se donne de trente-deux à quatre-vingt-seize grammes (une à trois onces). La dose de sa teinture alcoolique qui est une de ses préparations les plus énergiques, est de quatre à huit grammes (un à deux gros) dans un véhicule convenablement édulcoré. Son huile volatile ne s'administre qu'à la dose de quelques gouttes.

A cause de son odeur aromatique fragrante, les parfumeurs emploient souvent cette plante pour aromatiser des huiles, des pommades, et autres préparations cosmétiques. Les confiseurs la font entrer dans la composition des diverses liqueurs, et en préparent des dragées bien connues par la sensation très-agréable de froid piquant qu'elles laissent pendant un certain temps dans la bouche, et qui succède immédiatement au sentiment de chaleur agréable qu'elles y déterminent d'abord.

MENTHE POIVRÉE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière, grossie.
2. Pistil.
3. Corolle ouverte.

Turpin P. Lambert J.e Sculp.

MÉNYANTHE.

a. l. l.

CCXXXIV.

MENYANTHE[1].

Latin.	TRIFOLIUM PALUSTRE; Bauhin, Πιναξ, lib. 8, sect. 6. MENYANTHES PALUSTRE; *angustifolium et triphyllum.* Tournefort, cl. 2, sect. 1, gen. 2. MENYANTHES TRIFOLIATA, *foliis ternatis.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas. 8, ord. 1, *famille des lysimachies.*
Italien.	MENIANTE; TRIFOGLIO PALUSTRE.
Espagnol.	TRIFOLIO PALUSTRE.
Portugais.	TREVO DOS CHARCOS.
Français.	MENYANTHE; TRÈFLE D'EAU.
Anglais.	MARS TREFOIL.
Allemand.	WASSERKLEE.
Hollandais.	WATER DRIEBLAD.
Danois.	VANDKLEVER.
Suédois.	VATTUKLOEFVER.
Polonais.	CWIKLA LESNA.
Russe.	TRILISTNIK.
Bohémien.	NORKY-GETEL.
Hongrois.	VIDRA-FU.
Lappon.	KRASS.

Il serait difficile de rendre, par aucune expression, l'élégance de cette jolie plante; mais il suffit, pour ne jamais l'oublier, de l'avoir vue une seule fois développer au printemps, sur le bord de nos marais, ses belles grappes de fleurs d'un blanc de neige, teintes à l'extérieur, avant leur entier développement, de rose ou de pourpre, garnies sur les parois intérieures de leur corolle d'une touffe de filamens d'une grande délicatesse et d'une blancheur éblouissante. C'est au milieu de ces brillans attributs qu'elle nous offre, pour caractère essentiel, un calice à cinq découpures; une corolle en forme d'entonnoir; le tube plus long que le calice; le limbe court, à cinq divisions barbues en dessus; cinq étamines; un style; le stigmate en

[1] De μὴν, μῆνὸς, mois, et ἄνθος, fleur, parce qu'on attribuait à cette plante la propriété de provoquer le flux menstruel.

tête sillonnée; une capsule à une seule loge, à deux valves; les semences attachées le long du milieu des valves, et non à leurs bords, comme dans les *villarsia*, genre que l'on a séparé des menyanthes.

Le menyanthe, vulgairement trèfle d'eau, a pour racines des fibres presque simples, éparses sur une souche épaisse, rampante, cylindrique, un peu ascendante, marquée de cicatrices qu'y laissent les feuilles après leur chute. Ces dernières sont radicales, longuement pétiolées, composées de trois folioles glabres, ovales, obtuses, entières, un peu ondulées sur leurs bords, longues de deux ou trois pouces, un peu moins larges.

Ses fleurs sont disposées en une belle grappe à l'extrémité d'une hampe droite, radicale, longue d'environ un pied; chaque fleur est soutenue par un pédicelle accompagné à sa base d'une bractée ovale, aiguë.

Le calice est glabre, à cinq découpures profondes, ovales, obtuses; la corolle blanche, infondibuliforme, deux fois plus longue que le calice; le limbe partagé en cinq divisions ovales-lancéolées, aiguës, très-ouvertes; les anthères d'un brun jaunâtre.

Le fruit consiste en une capsule ovale, de la grosseur d'un petit pois, sillonnée longitudinalement en dehors; les semences glabres, luisantes, d'un jaune pâle, globuleuses, un peu lenticulaires.

(P.)

Le menyanthe est absolument sans odeur; il offre une saveur extrêmement amère, qui se communique à l'eau et à l'alcool, soit par infusion, soit par simple macération. On en retire un peu d'huile volatile odorante, une substance gommo-résineuse, qui joint, à beaucoup d'amertume, une acidité remarquable et un principe astringent dont on ne s'aperçoit point au goût, mais qui se manifeste par la couleur noire que le sulfate de fer détermine dans la décoction de ce végétal. Il paraît aussi que sa racine renferme une certaine quantité de fécule amilacée, à laquelle elle doit la propriété nutritive dont elle jouit.

A l'exemple de la plupart des gentianées, et de beaucoup d'autres plantes amères, le trèfle d'eau exerce sur l'économie animale une action tonique qui se manifeste, soit par l'augmentation de l'énergie vitale de certains organes, soit par des sécrétions plus abondantes.

De là les propriétés toniques, détersives, diurétiques, fondantes, emménagogues, etc., qu'on lui a accordées. L'excitation qu'il détermine sur l'estomac et les intestins, lorsqu'on l'administre à forte dose, suffit même quelquefois pour produire le vomissement ou une légère purgation sans coliques et sans trouble général, ainsi que l'a observé Willis, lorsque cette plante était donnée en poudre à la dose de deux scrupules; mais à petite dose, et très-étendue, elle n'agit que d'une manière lente, et ne manifeste ordinairement son action que par des phénomènes consécutifs.

On a vanté son efficacité dans une foule de maladies nerveuses, telles que les céphalées périodiques, l'otalgie, les spasmes abdominaux, l'hypocondrie, la mélancolie, l'asthme, les palpitations du cœur, la paralysie, etc. Willis l'administrait aux enfans vermineux, d'un demi à un scrupule le matin à jeun pendant douze ou quinze jours de suite; et au bout de ce temps, il a quelquefois vu survenir une abondante évacuation de vers intestinaux. Les succès du menyanthe ont été également préconisés contre l'ictère et les obstructions abdominales, contre l'aménorrhée et les hémorragies utérines, contre l'hydropisie et la cachexie, contre les rhumatismes et les scrofules. Certains auteurs prétendent en avoir obtenu de grands avantages dans le traitement de la chlorose et des fièvres intermittentes. D'autres n'ont pas craint de le signaler encore comme un puissant moyen contre l'empyème, la phthisie pulmonaire, et autres affections organiques qui résistent, comme on sait, à toutes les ressources de l'art. Mais quoique on puisse citer à l'appui de ces assertions des auteurs recommandables, et même des noms célèbres, tels que ceux de Cordus, S. Paulli, Dauloeus, Willis, Schroer, Bucchan, etc., elles sont trop exagérées, et reposent sur des faits trop vaguement observés, pour qu'on puisse leur accorder quelque confiance. Je passe sous silence beaucoup d'autres vertus non moins merveilleuses, et tout aussi peu constatées, libéralement accordées au menyanthe, dont on a fait en certains pays une sorte de panacée. Mais je citerai le scorbut et la goutte comme les deux maladies contre lesquelles cette plante amère a acquis le plus de réputation. Plusieurs médecins anglais paraissent l'avoir employée avec succès dans le scorbut, soit simple, soit compliqué d'hydropisie, d'ulcères ou de

différentes éruptions, et lui ont attribué une grande efficacité contre la goutte vague ou atonique. A l'exemple de la gentiane et autres substances amères, on conçoit, en effet, que le menyanthe a pu être employé avec avantage dans les affections goutteuses de ce genre. Toutefois, en convenant que le trèfle d'eau a fait disparaître des accès de goutte, Alston remarque que cet effet est rarement avantageux aux malades. On sait en outre que les accès de cette affection disparaissent très-souvent d'eux-mêmes. Or, selon la remarque judicieuse de M. Alibert, comment reconnaître dans ces sortes de cas si ce phénomène est le résultat de l'action du médicament, ou un simple effet de la marche de la maladie?

A l'extérieur on a employé cette plante de diverses manières. Schulz a souvent calmé la douleur de goutte en appliquant ses feuilles fraîches sur la partie affectée; pratique qui n'est pas sans de graves inconvéniens, à cause de la métastase funeste qui peut en être la suite. Son suc a été appliqué comme détersif sur des ulcères atoniques, scorbutiques et autres, ainsi que sur des fistules. Sa décoction a été administrée soit en bains, soit en fomentations contre la teigne, la gale, les dartres, et autres maladies chroniques de la peau. On en a fait également usage pour faire disparaître les pous. Il ne faut cependant pas perdre de vue que l'usage intérieur du menyanthe a quelquefois occasioné de l'enrouement et de la dyspnée; que l'application de son suc sur les parties ulcérées a souvent déterminé le gonflement et même l'inflammation des parties. Et quoique ces accidens aient facilement disparu par la simple suspension de l'emploi de ce médicament, ils sont un motif suffisant pour s'en abstenir chez les sujets pléthoriques, chez les personnes délicates et très-irritables, dans les maladies accompagnées de fièvre ou d'inflammation, et dans tous les cas où il existe un état d'excitation générale.

Au total, les propriétés physiques et médicales du menyanthe annoncent que cette plante est susceptible de produire des effets puissans dont la thérapeutique pourra tirer un jour de grands avantages dans le traitement des maladies primitivement atoniques. Mais il faut convenir qu'on ne peut point admettre l'efficacité qu'on lui a trop libéralement accordée contre une foule d'affections diverses, jusqu'à ce que ces prétendus succès soient confirmés par des observa-

tions cliniques plus exactes, et faites avec plus de soin que celles qui ont servi à établir la réputation prématurée dont elle jouit.

La racine de cette plante ne se donne guère qu'en infusion à la dose de huit grammes (deux gros) pour cinq hectogrammes (une livre d'eau). La plante entière peut être administrée, sous forme pulvérulente, à la dose de douze décigrammes (un scrupule), soit en pilules, soit dans un excipient approprié. On la donne plus souvent en infusion de deux à quatre grammes (demi à un gros) pour un demi-kilogramme (une livre) d'eau, de lait, de bière, de vin ou d'alcool. Son suc est administré à la dose de trente-deux grammes (une once), et son extrait depuis vingt-cinq centigrammes (cinq grains) jusqu'à douze décigrammes (un scrupule). On n'emploie son essence qu'à la dose de quelques gouttes.

L'extrême amertume du menyanthe n'empêche pas les bestiaux de s'en nourrir en hiver lorsqu'il est sec, et de le brouter en été dans les prairies. On dit même que des brebis phthisiques ont été guéries en en mangeant à discrétion dans des pâturages où il était en abondance. Linné rapporte qu'en Laponie on engraisse les bestiaux avec la racine de cette plante, lorsque les fourrages sont rares. Il paraît même que les habitans de ces froides contrées en retirent une sorte de fécule qu'ils mêlent avec la farine des céréales pour faire du pain, sinon de bonne qualité, au moins très-utile dans des temps de disette. Le menyanthe est souvent employé en Angleterre à la place du houblon, dans la fabrication de la bière.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Corolle ouverte.
2. Fruit.

Turpin P.

Lambert J.e sculp

MERCURIALE.

a. l. l.

MERCURIALE.

Grec.	λινόζωστις, Dioscorides.
Latin.	MERCURIALIS TESTICULATA, sive MAS; Bauhin, Πιναξ, lib. 3, sect 6. Tournefort, clas. 15, sect. 5, gen. 3. MERCURIALIS ANNUA; *caule brachiato, foliis glabris, floribus spicatis*. Linné, *dioécie ennéandrie*. Jussieu, clas. 15, ord. 1, *famille des euphorbes*.
Italien.	MERCORELLA.
Espagnol.	MERCURIAL; ORTIGA MUERTA.
Portugais.	MERCURIAL; ORTIGA MORTA BASTARDA.
Français.	MERCURIALE ANNUELLE; FOIROLLE; CAGARELLE; RIMBERGE.
Allemand.	JAEHRIGES BINGELKRAUT.
Hollandais.	JAARLYKS BINGELKUID.
Danois.	BINGELURT.
Suédois.	BINGELOERT.
Polonais.	SZCZYR.

LA mercuriale, que les anciens ont prétendu avoir été découverte par Mercure, dont elle porte le nom, est une plante de peu d'apparence, très-commune, tendre, herbacée, dépourvue de ces brillans attributs qui donnent tant d'éclat aux autres végétaux, n'ayant que de petites fleurs d'un blanc verdâtre, sans corolle. Son caractère consiste dans des fleurs dioïques, composées, dans les mâles, d'un calice à trois folioles, de neuf à douze étamines distinctes; dans les fleurs femelles, un ovaire hérissé, à deux lobes, accompagné de quelques filamens stériles; deux styles légèrement denticulés à leur côté interne; une capsule à deux coques bivalves, à deux semences.

Ses racines sont blanchâtres, fibreuses; sa tige glabre, droite, noueuse, haute d'un pied et plus, cylindrique, à rameaux opposés.

Les feuilles sont pétiolées, opposées, molles, très-glabres, d'un vert clair, ovales-lancéolées, aiguës, dentées, légèrement ciliées à leur contour.

Les individus mâles ont leurs fleurs ramassées par petits paquets sessiles sur des épis grêles, allongés, axillaires, pédonculés. Les fleurs

des individus femelles sont sessiles, axillaires, presque géminées : elles produisent de petites capsules à deux coques renflées, un peu aplaties latéralement, couvertes de quelques poils roides blanchâtres.

On rencontre cette plante partout en Europe, dans les jardins, les lieux cultivés, parmi les décombres, et dans les terrains pierreux.

(P.)

La mercuriale offre une odeur fétide et une saveur amère, salée, fort désagréable. On ne s'est point occupé de son analyse chimique, toutefois on sait qu'elle contient une grande quantité de suc aqueux mucilagineux, dont la saveur nauséabonde suffirait seule pour rendre cette plante suspecte.

Les propriétés délétères, que recèlent plusieurs végétaux de la même famille et du même genre, le *perennis mercurialis*, L., entre autres, sont encore une nouvelle circonstance très-propre à inspirer une juste méfiance sur sa manière d'agir. Aussi Bergius, Murray, et autres auteurs, l'ont signalée comme une plante dangereuse lorsqu'on l'administre intérieurement. Brassavole avait même déjà observé que son usage intérieur n'était pas sans inconvéniens. Il paraît néanmoins que sa coction dans l'eau suffit pour dissiper tous ses principes délétères, puisque, à l'exemple des anciens, qui en faisaient un fréquent usage comme aliment, on la mange encore de nos jours, dans diverses contrées d'Allemagne, cuite au beurre, à la manière des épinards. Suivant Spielmann, la dessiccation lui enlève également toutes ses vertus actives.

Appliquée à l'extérieur, les anciens regardaient la mercuriale comme émolliente; les modernes, d'après le témoignage de leurs prédécesseurs, lui ont accordé la même propriété, puisque divers pharmacologistes l'ont placée au rang des cinq plantes décorées de ce titre. A la vérité, Bergius, moins crédule, remarque judicieusement que rien ne prouve une semblable qualité dans cette plante; mais les Allemands n'en font pas moins fréquemment des cataplasmes, qui ont joui, autrefois, d'une grande réputation contre les hernies étranglées.

Les qualités purgatives de la mercuriale, déjà connues d'Hippocrate, ne sont pas beaucoup mieux constatées que ses propriétés émollientes; cependant les anciens en faisaient usage sous ce rap-

port, et l'employaient particulièrement contre l'hydropisie. Brassavole rapporte même que de son temps les paysans des environs de Ferrare l'employaient, réduite en pulpe ou sous forme de bouillie, pour se purger. Son usage intérieur est, depuis long-temps, parmi nous entièrement tombé en désuétude. Toutefois on compose encore assez fréquemment, avec sa décoction, des lavemens qui sont réputés purgatifs. Le miel mercurial, qui est souvent employé en clystère pour provoquer les évacuations alvines, lui doit même, à ce qu'il paraît, une partie de ses propriétés laxatives. Cependant les faits sur lesquels reposent les vertus attribuées à la mercuriale, sont en trop petit nombre, trop vagues et trop inexacts, pour nous éclairer complètement sur sa véritable manière d'agir. Ses qualités délétères, en effet, sont loin d'être constatées; sa vertu émolliente est fort douteuse; ses propriétés purgatives auraient besoin d'être confirmées par de nouvelles observations. Il faut donc reléguer au rang des fables tout ce que l'on a dit de l'efficacité de cette plante contre l'hydropisie, la chlorose, les obstructions des viscères, l'ischurie, la syphilis et autres affections, jusqu'à ce que des expériences cliniques bien faites aient fait cesser l'espèce d'obscurité qui règne sur son histoire médicale.

La merveilleuse faculté que les anciens attribuaient à l'individu mâle de cette plante dioïque, de faire engendrer des garçons, et à l'individu femelle, de favoriser la procréation des filles, ne sera qu'une hypothèse frivole ou une véritable absurdité, si l'on réfléchit que, dépourvus de connaissances positives sur la génération des végétaux, ils prenaient la plante mâle pour la plante femelle, et réciproquement, ainsi que le peuple le fait encore de nos jours à l'égard de plusieurs autres végétaux.

La mercuriale est administrée, comme purgative, en décoction, à la dose d'une poignée pour un demi-litre d'eau. Son suc se donne de trente-deux à quatre-vingt-seize grammes (une à trois onces). Le miel mercurial, que les pharmaciens préparent avec cette plante, est ordinairement prescrit en lavement de trente-deux à cent vingt-huit grammes (une à quatre onces). On en fait également un sirop, qui a joui d'une grande vogue sous le titre pompeux de *sirop de longue vie*, et qui est entièrement tombé dans l'oubli, malgré les

éloges emphatiques et les mensongères promesses de son inventeur Zwinger.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

A. Individu mâle.
B. Individu femelle.
1. Fleur mâle, grossie.
2. Étamines.
3. Fleur femelle.
4. Pistil composé d'un ovaire bilobé hérissé, surmonté de deux styles frangés en dedans, et accompagnés de deux longs filamens dépourvus d'anthères.
5. Fruit.
6. Le même coupé horizontalement.

Turpin P. Lambert J.e sculp.

MEZÉRÉON.

MÉZÉRÉON.

Grec.	θυμελαια, Dioscorides.
Latin.	LAUREOLA, *folio deciduo, flore purpureo*, OFFICINIS LAUREOLA FEMINA. Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 1. THYMELÆA, *lauri folio deciduo*, sive LAUREOLA FEMINA. Tournefort, clas. 20, sect. 1, gen. 2. DAPHNE MEZEREUM; *floribus sessilibus ternis caulinis, foliis lanceolatis deciduis.* Linné, *octandrie monogynie*, Jussieu, clas. 6, ord. 2, *famille des thymélées.*
Italien.	LAUREOLA FEMINA; CAMELEA; BIONDELLA.
Espagnol.	LAUREOLA HEMBRA; TORBISCO.
Portugais.	LOUREOLA FEMEA.
Français.	MÉZÉRÉON; LAURÉOLE FEMELLE; BOIS GENTIL; MALHERBE; GAROU.
Anglais.	COMMON SPURGE OLIVE.
Allemand.	KELLERHALS.
Hollandais.	PEPERBOOMPJE.
Danois.	KIELDERHALS.
Suédois.	KIÆLLERHALS.
Polonais.	WYLCZE LYKO.
Finlandais.	NASIAINEN.
Sibérien.	DIKOI PEREZ.

C'est presque au milieu des neiges, sur les montagnes boisées de l'Europe, que fleurit, vers la fin de février, cet élégant arbuste. Ses fleurs, avant-courrières du printemps, d'un beau rouge, d'une odeur douce, offrent pour caractère essentiel, une corolle, ou plutôt un calice coloré, tubuleux, à quatre lobes; huit étamines courtes renfermées dans le tube; un style très-court; une baie supérieure, globuleuse, renfermant un noyau à une seule loge monosperme.

Ses tiges sont droites, rameuses, hautes de deux ou trois pieds, revêtues d'une écorce brune ou grisâtre.

Ses feuilles, qui ne paraissent qu'après les fleurs, sont alternes, sessiles, ovales-lancéolées, d'un vert pâle ou jaunâtre, un peu glauque en dessous, très-entières, rétrécies à leur base, glabres, longues d'environ deux pouces, quelques-unes presque spatulées.

Ses fleurs sont sessiles, latérales, réunies trois ensemble par petits paquets épars le long des rameaux, d'un rouge agréable, quelquefois blanches.

Il n'y a point de corolle : plusieurs botanistes prennent pour elle le calice, qui en a l'apparence par sa forme et sa couleur. Son tube est cylindrique, un peu plus long que le limbe. Celui-ci est très-ouvert, divisé en quatre lobes ovales, un peu aigus. Les étamines sont courtes, insérées sur le tube du calice; l'ovaire ovale oblong, surmonté par un style très-court et un stigmate en tête.

Les baies sont globuleuses, de la grosseur d'un grain de groseilles, d'un rouge vif à l'époque de leur maturité; elles sont jaunâtres quand les fleurs sont blanches. (P.)

La racine, l'écorce, et les fruits de cet arbrisseau, sont employés en médecine. Toutes ces parties sont inodores; leur saveur est âcre, brûlante, et, quand on les mâche, elles produisent un sentiment de chaleur intolérable dans toute l'étendue de la bouche et du pharynx. Ces qualités physiques du mézéréon, ainsi que sa causticité, paraissent tenir, d'une part, à un principe de nature huileuse, et, d'une autre part, à une résine qui se trouve dans l'écorce de la plupart des thymélées.

Celle du bois gentil se retire, pour l'ordinaire, du tronc et des grosses branches de cet arbrisseau. Lorsqu'elle est sèche, elle se présente dans les officines en morceaux minces, roussâtres, souvent recouverts d'un épiderme d'un brun pâle. Deux onces de cette substance ont fourni, par l'action de l'eau, deux gros et demi d'extrait gommeux, et au moyen de l'alcool quarante-huit grains de résine pure. En la traitant par le vinaigre, on en obtient un troisième extrait qui a beaucoup moins d'âcreté que les deux autres.

La chaleur âcre et brûlante que cette écorce, soit fraîche, soit sèche, occasione dans l'intérieur de la bouche et de la gorge, est quelquefois suivie d'un sentiment de torpeur ou d'une espèce d'insensibilité passagère de la langue, ainsi que Murray l'a observé sur lui-même. Appliquée sur la peau, elle y détermine de la douleur, de la rougeur, le soulèvement de l'épiderme, et même de profondes ulcérations. Or, une action corrosive aussi énergique et aussi propre à inspirer de justes craintes sur l'administration intérieure de l'é-

corce du bois gentil, aurait peut-être dû la faire exclure de la liste des médicamens susceptibles d'être ingérés. Vicat parle d'un hydropique qui, après en avoir pris une certaine dose, fut atteint d'évacuations alvines excessives et de vomissemens violens, qui persistèrent avec opiniâtreté pendant six semaines, malgré tous les moyens employés pour les arrêter. Il pourrait même en résulter des inflammations mortelles. Cependant, donnée à petite dose et avec beaucoup de prudence, il paraît qu'à l'exemple des poisons les plus redoutables, on en a obtenu quelquefois du succès, soit comme purgatif drastique, soit comme altérant. Alexis Russel paraît l'avoir administrée avec avantage, en décoction, contre d'anciennes douleurs ostéocopes, et des périostoses vénériennes qui avaient résisté au mercure. Cullen, qu'on n'accusera pas d'une confiance aveugle dans les vertus des médicamens, a vu également la décoction de cette écorce triompher d'ulcères syphilitiques rebelles, qui avaient survécu à la cessation de tous les autres symptômes vénériens dans le traitement mercuriel. Il ne faut cependant pas oublier que ces sortes d'ulcères disparaissent souvent sans aucun remède, plus ou moins long-temps après que le traitement antisyphilitique a fait disparaître tous les autres symptômes de la maladie.

L'écorce du mézéréon est beaucoup plus fréquemment employée à l'extérieur qu'intérieurement. Au rapport de l'illustre Linné, les Suédois l'appliquent souvent sur les blessures faites par des serpens venimeux et par les animaux enragés. Mais si, dans quelques cas rares, elle a eu l'avantage de prévenir l'absorption du venin, ou de l'attirer au dehors au moyen de l'irritation et de la suppuration qu'elle détermine dans les parties blessées, on sent qu'une pareille pratique ne doit jamais suppléer à l'application immédiate du feu, seul moyen éprouvé pour neutraliser le virus rabique ou en prévenir l'absorption. Parmi nous, cette écorce est exclusivement réservée pour l'établissement des exutoires cutanés, et, sous ce rapport, on s'en sert avec les mêmes avantages et de la même manière que de celle du *daphne gnidium*. Voyez l'article GAROU.

La racine du mézéréon a été également décorée de plusieurs propriétés médicales. Home, médecin anglais, l'a administrée avec succès à la dose de deux gros, en décoction dans trois livres d'eau ré-

duites à deux livres, que le malade prenait en vingt-quatre heures, contre divers engorgemens squirreux, vénériens et autres, et particulièrement contre les tumeurs chroniques des parotides, de la glande thyroïde et des testicules. Cullen en a également obtenu différens avantages contre diverses maladies de la peau. Au rapport de Pallas, les Russes l'appliquent sur les dents cariées pour dissiper la vive douleur qu'elles occasionent. Mais il faut éviter alors d'avaler sa salive, de crainte des accidens auxquels l'ingestion d'une substance aussi corrosive pourrait donner lieu. Toutefois cette racine entière ne mérite aucune confiance, puisqu'il est reconnu que toutes ses vertus résident dans l'écorce qui la recouvre, et que sa partie ligneuse est insipide et complètement inerte.

Les noms de *grana gnidia*, *cocci gnidii*, sous lesquels les baies du mézéréon sont désignées dans les boutiques, sembleraient indiquer que ces fruits vénéneux étaient connus des anciens, et particulièrement en usage parmi les médecins de la célèbre école de Gnide. Ce sont de petites baies ovalaires, de la grosseur d'un pois, dont le noyau, de nature huileuse, quoique d'une saveur douce au premier abord, est doué d'une extrême âcreté et de propriétés très-délétères. A la vérité elles servent d'aliment aux oiseaux qui, pour la plupart, les dévorent avec une extrême avidité; mais elles sont funestes à l'homme et à presque tous les animaux. Linné rapporte que six de ces baies ont suffi pour donner la mort à un loup. Réduites en poudre très-fine, et données à un chien à la dose d'un scrupule, elles ont fait périr cet animal, quoiqu'il en eût rejeté une partie par le vomissement, et, après sa mort, on a trouvé une certaine quantité de sang noir dans l'estomac, et des taches rouges; ainsi que diverses ulcérations à la surface interne de cet organe, lésions anatomiques qui se rapprochent beaucoup de celles que M. Orfila a observées sur les chiens auxquels il a fait avaler du garou pulvérisé. De nombreux et tristes exemples d'empoisonnemens produits par ces fruits, rapportés par Murray, d'après divers auteurs, prouvent qu'ils ne sont pas moins délétères pour l'espèce humaine. Un des plus remarquables, est celui d'un homme qui, après en avoir avalé plusieurs, éprouva une horrible superpurgation, de violens vomissemens, une ardeur intolérable dans l'intérieur de la bouche,

et une soif intense, avec une fièvre aiguë qui se termina par la desquammation de l'épiderme. Cependant, chez des sujets robustes et d'une sensibilité obtuse, comme le sont les habitans des froides contrées du nord, les hommes livrés à des travaux pénibles et à une vie rustique, ces fruits, à petite dose, se bornent à produire une purgation abondante, ainsi que Pallas l'a observé parmi les Russes, et Villars chez les vigoureux habitans des montagnes du Dauphiné, qui se purgent souvent avec huit, dix ou vingt de ces baies irritantes. Mais un médecin prudent n'aura jamais recours dans nos climats à un semblable purgatif. Dans le nord de l'Europe, on emploie ces fruits à l'extérieur sous forme d'onguent contre les ulcères sordides, les chancres et les cancers; toutefois rien ne justifie les succès d'un semblable topique, au moins dans les affections de ce dernier genre.

Si l'on voulait administrer intérieurement soit l'écorce, soit les baies du mézéréon, on pourrait les prescrire en substance, et sous forme pulvérulente, de vingt-cinq à trente centigrammes (cinq à six grains). Plus souvent, et avec moins de danger, on donne l'écorce à la dose de huit grammes (deux gros) en décoction dans un kilogramme et demi d'eau réduit à un kilogramme, et l'on fait prendre ce liquide par verres dans l'espace de vingt-quatre heures. Pour établir des exutoires sur la peau, on se sert d'un morceau d'écorce fraîche ou macérée dans l'eau, comme nous l'avons indiqué à l'article GAROU.

L'écorce du bois gentil, surtout celle de la racine, sert à faire du papier gris, et pourrait, à l'exemple de celle de plusieurs autres thymélées, être employée à la fabrication des fils, des cordes, et de divers tissus. Pour se rendre intéressantes, les femmes russes, suivant Pallas, se frottent les joues dans le bain, avec les coques gnidiennes, et se procurent ainsi un gonflement et une sorte de rougeur inflammatoire du visage, qu'elles prennent pour de la beauté. Au rapport de Murray, Falks a vu le même usage cosmétique établi parmi les femmes tartares.

ENGEL, *Quædam de usu corticis mezerei externo*; in-4°. 1781.

JUSTI (C.-G.), *Dissertatio de mezereo. Marburgi*; in-4°. 1798.

MÉZÉRÉON.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

A. Rameau en fleur.

B. Rameau en fruit.

1. Fleur entière, de grandeur naturelle.

2. Pistil.

3. Corolle ouverte, pour faire voir la disposition des huit étamines.

4. Fruit dont on a enlevé une partie de la chair pour faire voir le noyau.

5. Noyau isolé.

Turpin P. Lambert J.e sculp.

MILLE-FEUILLE.

a.t.l.

MILLEFEUILLE.

Grec.	μυριοφυλλον, Dioscorides.
Latin.	MILLEFOLIUM VULGARE ALBUM ; Bauhin, Πιναξ, lib. 4, sect. 3. Tournefort, clas. 14, sect. 3, gen. 8. ACHILLEA MILLEFOLIUM ; *foliis bipinnatis nudis, laciniis linearibus dentatis, caulibus superne sulcatis.* Linné, *syngénésie, polygynie superflue.* Jussieu, clas. 10, ord. 3, *famille des corymbifères.*
Italien.	MILLEFOGLIE.
Espagnol.	MILENRAMA.
Portugais.	MILFOLHA.
Français.	MILLEFEUILLE ; HERBE AUX CHARPENTIERS.
Anglais.	SCHAAFGARBE.
Allemand.	MILFOIL ; YARROW.
Hollandais.	DUIZENBLAD.
Danois.	ROELLIKE.
Suédois.	ROFLLEKA.
Polonais.	TYSIACZNIK ZIELE.
Russe.	TUSJATSCHALISTNIK TRAWA.
Hongrois.	EZER-LEVELU-FU.

Les découpures fines et nombreuses des feuilles de cette plante lui ont fait donner le nom de millefeuille, et sa prétendue découverte par Achille, celui d'*achillea*. On peut donc présumer qu'elle est connue depuis très-longtemps, si toutefois il faut rapporter à cette espèce ce que les anciens en ont dit. Elle abonde dans les champs, aux lieux incultes, sur le bord des chemins. Ses corymbes touffus de fleurs blanches, quelquefois d'une teinte rougeâtre ou purpurine, la vigueur de sa végétation, la délicatesse de son feuillage, devraient attirer sur elle une attention qu'on lui refuse pour être trop commune.

Son principal caractère consiste dans des fleurs radiées. Leur calice est composé d'écailles imbriquées, très-serrées, inégales, renfermant, dans le centre, des fleurons hermaphrodites, à cinq divisions, et, à la circonférence, des demi-fleurons courts, femelles, fertiles, peu nombreux, terminés par trois dents; cinq étamines syn-

génèses, un style, deux stigmates; le réceptacle est plane, étroit, garni de paillettes; les semences dépourvues d'aigrette.

Les tiges de cette plante sont dures, peu rameuses, cylindriques, cannelées, un peu velues, hautes d'un à deux pieds, vertes, souvent rougeâtres à leur partie inférieure.

Ses feuilles sont sessiles, alternes, allongées, un peu étroites, d'un vert gracieux, deux fois ailées; les découpures extrêmement nombreuses, courtes, linéaires, très-menues et dentées.

Les fleurs sont disposées au sommet des tiges et des rameaux en corymbes serrés et touffus; les demi-fleurons peu nombreux, d'un blanc mat, courts, et presque en forme de cœur renversé. (P.)

Cette plante exhale une odeur très-faible. Sa tige et ses feuilles offrent une saveur astringente amère, et ses fleurs un goût amer et aromatique. Cette différence paraît tenir à ce que les dernières recèlent une huile volatile d'une odeur fragrante très-pénétrante et d'une saveur chaude, qu'on en retire facilement par la distillation, tandis que les feuilles et la tige sont essentiellement composées d'une résine et d'un principe mucilagineux styptiques et amers. Aussi ces deux qualités se trouvent à un haut degré dans l'extrait aqueux de cette plante. Mais comme l'alcool s'empare d'une grande partie de son arôme, il en résulte que son extrait spiritueux, moins amer que le précédent, exhale une odeur très-pénétrante, analogue à celle du camphre.

Les propriétés, soit physiques, soit chimiques de cette corymbifère, lui assignent naturellement une place parmi les toniques. Elle agit, en effet, en excitant les propriétés vitales des organes, et exerce une inflence manifeste sur le système nerveux. Aussi toutes les vertus antispasmodiques, apéritives, emménagogues, vulnéraires, etc., dont elle a été décorée, découlent-elles de cette double manière d'agir.

Ses succès contre les maladies nerveuses sont particulièrement attestés par Stahl et autres auteurs qui en ont fait usage dans l'hypocondrie, l'hystérie et l'épilepsie. Elle a été également préconisée contre les hémorragies, et surtout contre les hémorroïdes, la ménorrhagie et l'hémoptysie : on a même prétendu qu'elle avait été administrée avec avantage dans la phthisie pulmonaire. Chomel ne

balance pas à la signaler comme d'une grande utilité contre les suppurations internes des viscères. Si l'on en croit F. Hoffmann, son usage long-temps continué aurait fait cesser des douleurs produites par la présence d'un calcul, et les Norwégiens, au rapport de Gruner, en font un fréquent usage dans les rhumatismes. On a surtout prodigué de pompeux éloges à cette plante contre la leucorrhée, la cardialgie et les coliques qui suivent l'accouchement, tandis que certains auteurs ont préconisé ses succès contre la suppression des lochies et celle des règles. Des assertions aussi vagues et aussi contradictoires ne peuvent qu'inspirer du dégoût et de la méfiance à un esprit judicieux; mais si l'on compare le mode d'action de cette plante avec la nature des maladies contre lesquelles elle a été le plus préconisée, il faudra convenir que tout ce que l'on trouve à son égard dans la plupart des livres de matière médicale, ne peut que conduire à des pratiques funestes.

La millefeuille est manifestement tonique; sous ce rapport, elle pourrait être quelquefois utile dans le traitement de certaines affections nerveuses accompagnées de l'inertie de l'estomac et de l'intestin, ou d'une débilité générale, comme cela a lieu ordinairement dans l'hypocondrie, et autres névroses, chez des sujets lymphatiques, soumis à un mauvais régime et à une vie sédentaire. On peut aussi s'en servir avec avantage pour exciter l'écoulement des règles ou celui des lochies, lorsque leur suppression est due à l'inertie de l'utérus. Il est bien plus rare que dans des circonstances analogues, on puisse l'administrer avec succès contre des hémorragies passives. Toutefois, si ces hémorragies étaient excessivement abondantes, exemptes d'irritation, et accompagnées de débilité, on sent qu'à l'exemple des autres amers, la millefeuille pourrait être employée avec avantage. Mais qu'on vante son efficacité contre les névroses en général, contre les hémorragies actives, contre la phthisie pulmonaire, dans les calculs, et dans l'hystérie qui est accompagnée d'un excès de forces, ou d'une irritabilité excessive de l'utérus, c'est une erreur contre laquelle on ne saurait trop s'élever, puisque, dans de semblables circonstances, cette plante, comme tous les excitans, ne pourrait qu'aggraver la maladie, et y ajouter des accidens plus ou moins funestes.

La millefeuille; depuis une haute antiquité, jouit surtout d'une

grande réputation comme vulnéraire. De nos jours, les rustiques habitans des campagnes aggravent et retardent, pour l'ordinaire, la guérison de leurs plaies, en y appliquant cette plante pilée; et comme, grâces aux efforts salutaires de la nature, ils guérissent malgré cette application intempestive, ils regardent la millefeuille comme un spécifique puissant.

Pour l'usage intérieur, on emploie de préférence les sommités de la millefeuille, et on les donne ordinairement en infusion théiforme, à la dose de cent vingt-huit grammes (quatre onces). L'essence de cette corymbifère est employée de cinquante à soixantes gouttes; mais elle ne mérite aucune préférence sur l'infusion. Son eau distillée est d'un usage plus fréquent, et fait souvent partie de diverses préparations pharmaceutiques. Son huile volatile ne s'emploie qu'à la dose de quelques gouttes. On en faisait jadis un sirop qui a joui de beaucoup de vogue, mais qui peut, sans inconvénient, être éliminé pour toujours de la matière médicale.

L'*achillea naxa* et l'*achillea atrata*, remarquables par la délicieuse odeur aromatique qu'elles exhalent, ont des propriétés analogues à celles de la millefeuille. Elles sont surtout remarquables en ce que les Suisses en retirent leur *genipi*. Ce *genipi*, peu connu et peu usité hors de l'Helvétie, n'est pas encore introduit dans la matière médicale. Les habitans des Alpes Helvétiques, au rapport de Peyrilhe, l'emploient en infusion théiforme, comme sudorifique, dans la pleurésie. Ils le regardent même comme une panacée contre les maladies inflammatoires et autres de la poitrine. Toutefois Vicat, Tissot et Peyrilhe, pensent judicieusement que le *genipi* étant échauffant, peut nuire aux pleurétiques qui ont beaucoup de fièvre; et tout médecin éclairé sera de cet avis.

LANGE (C.-J.), *Dissertatio de millefolio*; in-4°. *Altdorfii*, 1714.
HENNINGER (J.-S.), *Dissertatio de millefolio*; in-4°. *Argentorati*, 1718.
HOFFMANN (Fridericus), *Dissertatio de millefolio*; in-4°. *Halæ*, 1719.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière, grossie.
2. Fleuron femelle, de la circonférence.
3. Fleuron hermaphrodite, du centre.
4. Fruit.

Turpin P. Lambert Jr Sculp.

MILLEPERTUIS.

a.l.l

MILLEPERTUIS.

Grec.	υπερικον, Dioscorides.
Latin.	HYPERICUM VULGARE; Bauhin, Πιναξ, lib. 7, sect. 5. Tournefort, cl. 6, sect. 4, gen. 1. HYPERICUM PERFORATUM; *floribus trigynis, caule ancipiti, foliis obtusis pellucido-punctatis.* Linné, *polyadelphie polyandrie.* Jussieu, clas. 13, ord. 8, *famille des millepertuis.*
Italien.	IPERICO; PILATRO; PERFORATA.
Espagnol.	CORAZONCILLO; HIERBA DE SAN JUAN.
Portugais.	MILFURADA.
Français.	MILLEPERTUIS; HERBE DE SAINT-JEAN; TRESCALAN.
Anglais.	PERFORATED ST. JOHN'S WORT.
Allemand.	JOHANNISKRAUT.
Hollandais.	ST. JANS KRUID.
Danois.	ST. HANS URT; JORDHUMLE.
Suédois.	JOHANNISOERT.
Polonais.	DZIURAWIEC.
Russe.	SWEROBOI.
Finlandais.	WERDU HEINO.

CETTE plante doit son nom vulgaire de millepertuis à un des caractères de ses feuilles parsemées de points transparens, ou plutôt de vésicules remplies d'une huile essentielle très-limpide, caractère commun à plusieurs autres plantes d'un genre très-différent. Celui-ci se distingue par un calice à cinq divisions; cinq pétales; des étamines nombreuses, réunies en trois ou cinq faisceaux; un ovaire supérieur à trois ou cinq styles; une capsule à trois loges polyspermes, s'ouvrant en autant de valves.

Ses racines sont dures, ligneuses, divisées en plusieurs rameaux, d'un brun jaunâtre; elles produisent plusieurs tiges droites, fermes, très-rameuses, glabres, hautes de deux ou trois pieds, cylindriques, mais garnies à chaque entre-nœud de deux angles opposés, produits par la nervure moyenne de chaque feuille.

Les feuilles sont petites, sessiles, opposées, longues de six à neuf lignes, larges de deux à quatre, ovales-oblongues, un peu obtuses, vertes, glabres, entières.

Les fleurs sont jaunes, d'une médiocre grandeur, pédicellées, disposées en bouquets on en cimes terminales sur des pédoncules dichotomes, accompagnées de bractées. Les découpures du calice ovales lancéolées, aiguës; les pétales bordés de petits corps glanduleux; l'ovaire chargé de trois styles; les capsules trigones, à trois loges; les semences oblongues, cylindriques, finement chagrinées.

Cette plante est très-commune aux lieux incultes, dans les bois, le long des haies. (P.)

L'odeur balsamique de cette plante est beaucoup plus prononcée dans les fleurs et dans les feuilles, surtout quand on les écrase, que dans les autres parties. Sa saveur est amère, légèrement styptique, un peu salée. Elle contient beaucoup d'huile volatile qui ressemble à celle de térébenthine. « Les points transparens de ses feuilles, que l'on prend maladroitement pour des trous, selon la judicieuse remarque de Geoffroy, les points noirs que l'on découvre sur les bords de ses pétales, et les tubercules qui sont situés à la surface de ses fruits, sont autant de petites vésicules remplies de cette huile essentielle. » A l'exemple de la plupart des plantes de la même famille, elle renferme en outre un suc gommo-résineux, visqueux, un peu amer, qui paraît être la principale source de ses propriétés médicales.

Les anciens auteurs de matière médicale, servilement copiés par la plupart des modernes, ont attribué à cette plante une foule de vertus détersives, résolutives, vulnéraires, anthelmentiques, diurétiques, emménagogues, qui ne sont jamais que relatives à l'état des organes, et qui toutes sont le résultat de l'action tonique que cette plante exerce sur l'économie animale. En vertu de cette propriété, on a préconisé, dans les termes les plus pompeux, ses effets salutaires contre une foule de maladies. Ainsi, après lui avoir prodigué de vains éloges dans l'hystérie, la mélancolie, l'hypocondrie et la manie, on a poussé l'enthousiasme jusqu'à lui accorder la merveilleuse propriété de chasser les démons du corps des possédés, comme l'indique le nom de *fuga dæmonum*, qui lui a été imposé dans des temps d'ignorance et de barbarie. Si l'on en croit Ettmuller, le millepertuis serait un diurétique sans pareil, et le simple usage de sa décoction ou de son extrait suffirait pour guérir radicalement, ou pour prévenir à jamais l'ischurie, l'hématurie, la né-

phrite, et la formation des calculs de la vessie. Certains auteurs ont vanté son efficacité contre l'hémoptysie, et d'autres l'ont décorée de la précieuse faculté de dissoudre le sang épanché et grumelé dans l'intérieur des organes, de déterger et de cicatriser, avec une admirable facilité, les ulcères des reins, de la vessie, des intestins, des poumons et autres viscères. On a porté l'extravagance jusqu'à lui attribuer l'héroïque vertu de guérir, comme par enchantement, une des maladies les plus rebelles et les plus redoutables de l'espèce humaine, la terrible phthisie pulmonaire, qui repousse, comme on sait, dans la plupart des cas, l'usage de tous les excitans. De semblables assertions, bien plus dignes du sourire de la pitié que d'une discussion en forme, doivent être à jamais reléguées au rang des fables; mais il n'en est pas de même de quelques effets secondaires, qu'on a attribués avec beaucoup plus de raison à cette plante excitante. Ainsi il paraît qu'on s'en est servi quelquefois avec avantage dans l'aménorrhée pour ramener l'écoulement des règles, et qu'on l'a employée dans certains cas pour favoriser l'accouchement. L'on conçoit, en effet, qu'elle a pu être utile dans ces circonstances, lorsque les femmes étaient faibles, d'un tempérament lymphatique, et l'utérus dans un état d'inertie. Enfin l'analogie qui existe entre l'huile de térébenthine et l'huile volatile d'*hypericum*, semble donner beaucoup de probabilité aux avantages qu'on assure avoir obtenus de l'emploi de cette plante contre les vers, et il est bien présumable que son huile volatile en aurait de bien plus grands.

C'est toutefois comme vulnéraire que le millepertuis a joui d'une grande réputation. C'est sous ce rapport aussi qu'on l'emploie presque exclusivement, à l'extérieur, sous forme de liniment, de baume, d'onguent, d'emplâtre, de décoction, etc., pour résoudre les épanchemens, suite des contusions, faire disparaître les ecchymoses, déterger les ulcères atoniques et les plaies baveuses, réunir, cicatriser et consolider les blessures. Une foule de noms célèbres, tels que ceux de Théophraste, Matthiole, Paracelse, Fallope, Scopoli, Paulli, Camerarius, Sala, Locher, Geoffroy, pourraient même être cités à l'appui des prétendues vertus vulnéraires de cette plante, évidemment exagérées. Le célèbre Baglivi lui-même a bien eu la faiblesse de croire qu'elle avait le pouvoir de guérir la pleurésie chronique.

Mais si, dans l'état actuel de la science, il n'est pas permis d'admettre ce merveilleux effet, on peut croire que ce végétal ou ses diverses préparations ont pu être employés avec avantage, à l'extérieur, contre les rhumatismes chroniques qui cèdent souvent, comme on sait, aux topiques excitans.

Quoique le millepertuis soit presque entièrement tombé en désuétude, on pourrait l'employer, en infusion, de quatre à huit grammes, et en substance, à la moitié de cette dose. Son essence, qu'on trouve encore chez quelques apothicaires, se donne à la dose de quatre grammes (un gros), son extrait résineux à celle de huit grammes (deux gros), et sa teinture alcoolique à douze décigrammes (un scrupule). Son huile volatile est rarement employée : il ne faudrait d'abord l'administrer qu'à la dose de quelques gouttes. L'huile d'*hypericum*, si mal à propos vantée contre les plaies, se prépare par la simple infusion des fleurs de cette plante dans l'huile d'olives, jusqu'à ce que celle-ci acquierre une couleur rouge. On l'emploie en onctions à la dose de seize à trente-deux grammes (demie à une once). Le millepertuis fait partie d'une foule de préparations officinales entièrement discréditées. Les principales sont : le sirop antinéphrétique, apéritif et cachectique de Charas; le sirop de Quercetan (Duchesne) et celui d'armoise; la poudre de *Palmarius* (Paulmier) contre la rage; la thériaque d'Andromaque, le mithridate, le mondificatif d'ache; les huiles d'*hypericum* et de scorpion composées; l'onguent martiatum de Charas, l'eau vulnéraire de Penicher, le baume magique, et autres produits monstrueux du charlatanisme, de l'ignorance et de la crédulité la plus aveugle.

Cette plante est en usage dans la teinture pour obtenir des couleurs rouge et jaune, que l'on fixe à l'aide de plusieurs mordans sur le fil, la laine, la soie, et les tissus qu'on en prépare.

EYSEL (J.-P.), *Dissertatio de fuga dæmonum*; in-4°. *Erfordæ*, 1714.
WEDEL (J.-W.), *De hyperico, alias fuga dæmonum*; *Ienæ*, 1716.
LINNÉ (carolus), *Dissertatio de hyperico*; in-4°. *Upsalæ*, 1776.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Bout de tige, grossie.
2. Calice, pistil et étamines.
3. Étamine grossie.
4. Fruit.
5. Le même, coupé horizontalement.
6. Graine grossie.

Turpin P. Lambert Jr sculp

MORELLE.

a. l. l.

MORELLE[1].

Grec.	*συχνος*, Dioscorides.
Latin.	SOLANUM[2] OFFICINARUM ; Bauhin, Πιναξ, lib. 5, sect. 1. SOLANUM OFFICINARUM ; *acinis nigricantibus.* Tournefort, cl. 2, sect. 7, gen. 1. SOLANUM NIGRUM ; *caule inermi herbaceo, foliis ovatis dentato-angulatis, racemis distichis nutantibus.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas. 8, ord. 7, *famille des solanées.*
Italien.	MORELLA.
Espagnol.	HIERBA MORA.
Portugais.	HERVA MOURA.
Français.	MORELLE ; MORETTE.
Anglais.	BLACK NIGHTSHADE.
Allemand.	SCHWARZER NACHTSCHATTEN.
Hollandais.	SWARTE NAGTSCHADE.
Danois.	NATSKYGGE ; SVINEURT.
Suédois.	HANSLETGRÆS.
Polonais.	PSINKI ZELE.
Arabe.	ENABEDDIB.

J'AI exposé le caractère du genre morelle (*solanum*) à l'article DOUCE-AMÈRE, qui en fait partie.

L'espèce dont il est ici question, est une des plus communes : on la rencontre partout dans les champs, les lieux incultes, sur le bord des chemins; elle se plaît de préférence dans les lieux cultivés.

Sa tige est anguleuse, glabre, haute d'un pied et demi, herbacée, divisée en rameaux allongés, très-étalés, garnis de feuilles quelquefois solitaires, plus souvent géminées, pétiolées, alternes, vertes, molles, ovales, aiguës, un peu dentées ou anguleuses à leurs bords.

[1] Ainsi nommée à cause de son fruit noir. Le radical celtique *mor* se retrouve dans le *morus* des Latins, dans le *moro* des Espagnols et des Portugais, dans le *morh* des Allemands, dans le *moor* des Anglais, et dans le *maure* des Français, qui ont aussi *Moreau*, *Morel*, *Morin*, etc., etc.

[2] De *solari*, consoler, calmer, à cause de sa vertu calmante. Le nom que porte cette plante, en allemand, en anglais, en hollandais et en danois, signifie *ombre de nuit*; ce qui indique une propriété somnifère.

Les fleurs sont latérales, disposées en petites ombelles simples et pendantes. Leur calice est divisé en cinq découpures droites, ovales, aiguës, persistantes; la corolle blanche, assez petite, ouverte, à cinq segmens aigus, souvent rabattus en dehors; les étamines de la longueur du style.

Le fruit est une petite baie noire, luisante, sphérique, de la grosseur d'un grain de cassis.

Il existe de cette plante plusieurs variétés dont quelques auteurs ont fait autant d'espèces, les unes à feuilles pubescentes, d'autres à fruits jaunâtres. (P.)

La morelle exhale une odeur légèrement fétide, comme narcotique, et offre une saveur fade et herbacée. Les chimistes ne se sont pas spécialement occupés de son analyse. Il serait cependant très-curieux de rechercher jusqu'à quel point ses matériaux immédiats se rapprochent ou diffèrent de ceux des autres solanées, et de savoir surtout si ses propriétes actives sont dues à la présence de la matière amère, nauséabonde, soluble dans l'alcool et fournissant de l'ammoniaque par sa décomposition au feu, que M. Vauquelin a particulièrement rencontrée dans la belladone.

Quoique la morelle ait été placée par les anciens botanistes dans la classe des plantes oléracées, il paraît hors de doute qu'elle possède une propriété narcotique, source des vertus sédatives, anodines, parégoriques, hypnotiques, répercussives, qu'on s'accorde généralement à lui accorder. Des observations multipliées semblent prouver, en effet, qu'à petite dose elle a été intérieurement administrée avec succès pour amortir ou faire cesser la sensation de la douleur dans la cardialgie, les tranchées, et dans une foule d'affections locales plus ou moins douloureuses, comme les brûlures profondes ou très-étendues, les dartres rongeantes, la gale invétérée. C'est en opérant aussi une action sédative sur l'appareil urinaire, en proie à une irritation quelconque, qu'elle a dans quelques cas provoqué la sécrétion de l'urine, et fait cesser l'ischurie, la strangurie et des douleurs néphrétiques. C'est en agissant de la même manière, soit sur l'appareil exhalant cutané, soit sur les organes sous l'influence sympathique desquels la peau se trouve placée, qu'elle a paru, dans certaines circonstances, favoriser ou provoquer la transpiration insensible.

Toutefois, on n'administre en quelque sorte cette solanée qu'à l'extérieur. Comme calmante ou sédative, on l'applique, soit en fomentations, soit en bains, soit en cataplasmes, sur les furoncles, les panaris, les phlegmons très-douloureux ; on en fait un fréquent usage dans le pansement des chancres vénériens, des cancers, et des ulcérations des mamelles accompagnées de douleurs. M. Alibert a surtout retiré de très-grands avantages de l'application de cette plante sur les dartres vives et rongeantes. On l'applique avec non moins d'avantage sur les brûlures et sur les hémorroïdes, pour calmer l'excessive douleur qui les accompagne, et sur les parties contuses, pour prévenir la douleur et l'inflammation.

Une foule de faits rapportés par des auteurs recommandables, semble prouver cependant que la morelle est douée d'une action très-délétère, et réclame par conséquent beaucoup de circonspection sur son administration intérieure. Boccone a reconnu que ses émanations produisent le sommeil; Haller rapporte que ses baies ont donné la mort à des poules. Wepfer parle de trois enfans chez qui les fruits de cette solanée ont occasioné le délire, la cardialgie, et la distorsion des membres. Un état de torpeur, le coma, et une violente douleur épigastrique avec fièvre, ont été observés par M. Alibert chez un enfant de huit ans qui avait avalé des mêmes fruits. On trouve dans Bucker l'histoire de l'empoisonnement d'une mère et de ses quatre enfans, par cette plante entière imprudemment mangée dans un repas. Il est désespérant pour ceux qui recherchent la vérité, d'avoir à opposer à ces faits, en apparence très-authentiques, des observations et des expériences non moins positives, qui tendent à représenter la morelle comme dépouillée de toute espèce de qualités narcotiques et délétères. Ainsi Spielmann a avalé en infusion quinze grains de cette plante sèche, sans en éprouver aucun effet : il a vu donner à un épileptique jusqu'à deux gros de son extrait, sans qu'il en soit résulté le moindre phénomène sensible. M. Dunal a fait avaler à des chiens, à des cabiais et à des coqs, depuis trente jusqu'à cent baies de *solanum nigrum*, sans que ces animaux en aient éprouvé la moindre incommodité; il en a mangé lui-même à plusieurs reprises de grandes quantités, et jamais il n'en a éprouvé le plus léger inconvénient. Toutefois, les dernières expé-

riences de M. Orfila, d'après lesquelles l'extrait de morelle, donné à des chiens à la dose de six à huit gros, a fait périr ces animaux au bout de quarante-huit heures, concourent, avec les phénomènes pathologiques que nous avons indiqués plus haut, à prouver que cette plante recèle bien évidemment un principe vénéneux, qui, lorsqu'il est pris en assez grande quantité, détruit manifestement la sensibilité et la contractilité. Il serait curieux de déterminer, par des expériences comparatives, si l'âge de la plante, et le sol sur lequel elle végète, n'influent pas sur la nature de ses propriétés; et si ses baies sont inertes ou vénéneuses, selon l'époque plus ou moins avancée de leur maturité.

En substance, on peut administrer la morelle sèche et pulvérisée: on commence par cinq ou dix centigrammes (un ou deux grains), et on en augmente successivement la dose. On peut également l'administrer en infusion à la quantité de soixante-quatre grammes sur un kilogramme d'eau. Son suc, exprimé et purifié, se donne depuis trente-deux jusqu'à cent vingt-huit grammes, et son extrait à la dose de deux ou quatre grammes. La quantité dont on fait usage dans les applications locales, varie selon l'intensité du mal et l'étendue de la partie affectée. On l'emploie alors en décoction, en bains, en cataplasmes.

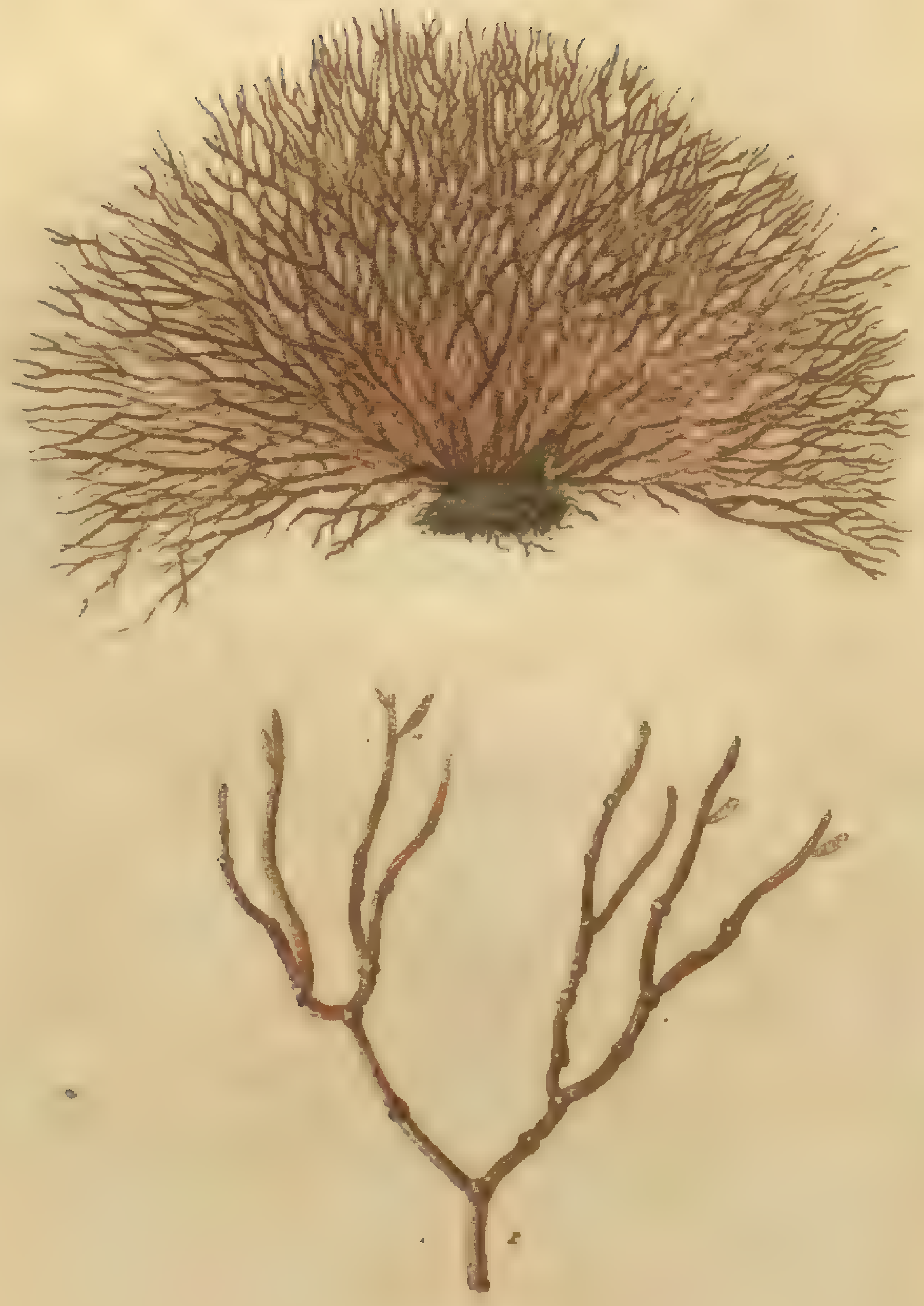
A l'exemple des anciens, qui avaient placé la morelle au rang des plantes culinaires, et qui s'en servaient comme aliment, les Indiens la mangent diversement préparée, à la manière des plantes potagères. Dans certaines contrées de France, on mange également ses jeunes pousses, soit en salade, soit en marinade.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fruits mûrs.
2. Calice et pistil.
3. Corolle ouverte, afin de faire voir l'insertion des cinq étamines.
4. Étamine grossie, à loges perforées au sommet.
5. Fruit coupé horizontalement, grossi.
6. Graine de grosseur naturelle.
7. La même, grossie.

Observ. Cette plante, très-commune à Saint-Domingue, se nomme, en créole, *laman;* on y fait, avec les feuilles, d'excellent calalou (manière d'épinards), dont j'ai souvent mangé avec plaisir, sans jamais m'en être senti incommodé. Plusieurs créoles de ma connaissance, habitant Paris, reconnaissant dans notre morelle noire le laman de leur pays, en font usage; invité par l'un d'eux à en manger, je l'ai fait, mais non sans quelque répugnance. (T.)



Turpin P.t Lambert J.e Sculp.t

MOUSSE DE CORSE

MOUSSE DE CORSE.

Latin.	FUCUS HELMINTHOCORTON; *fronde filiformi ramosa cespitosa cornea, ramis acutis, ad apicem subarticulatis,* Latourette. — Linné, *cryptogamie, ordre des algues.* Jussieu, cl. 1, ord. 2, *famille des algues.*
Italien.	CORELLINA.
Espagnol.	CORALINA.
Portugais.	CORALINA.
Français.	MOUSSE DE CORSE; MOUSSE DE MER; CORALLINE.
Anglais.	SEA-WRECK.
Allemand.	MEERMOOS; WURMMOOS.
Hollandais.	ZEE-MOS.
Danois.	SOEMUSS.

Il n'est point de nom plus mal employé que celui-ci, appliqué à une plante qui n'a aucune sorte de rapports avec les mousses, si ce n'est par la finesse de ses ramifications. Elle appartient à l'immense famille des plantes marines. Linné l'a placée parmi les *fucus* (varecs); d'autres en ont fait une conferve, un *ceramium.* M. Lamouroux, dans son intéressant Mémoire sur les plantes marines, qu'il nomme thalassiophytes, la rapporte à son genre *gigartina.* Elle croît en touffes très-serrées sur les bords de la Méditerranée, principalement à l'île de Corse. On la confond aisément dans le commerce avec beaucoup d'autres espèces, et même avec des corallines parmi lesquelles elle se trouve mélangée, et difficile à distinguer, lorsqu'on n'a point une connaissance parfaite de ses caractères.

Elle a pour base une petite callosité épaisse et dure. Il s'en élève plusieurs tiges grêles, cylindriques, presque capillaires, longues d'un à deux pouces au plus, entremêlées les unes dans les autres, d'une consistance cornée, d'un jaune pâle, quelquefois d'un gris rougeâtre ou un peu violet : elles se divisent en trois ou quatre rameaux redressés, simples, alternes, presque sétacés; quelquefois aussi elles se ramifient en une dichotomie irrégulière, finement aiguë au sommet. On a cru y distinguer avec la loupe, vers le sommet des bran-

ches, quelques articulations peu sensibles, semblables à celles des conferves. Roth affirme que sa fructification consiste dans de petits tubercules sessiles, latéraux, hémisphériques. J'ai examiné un grand nombre d'individus de cette plante; j'avoue que je n'ai jamais pu y découvrir ni articulations, ni fructification, dont cependant je ne veux pas nier l'existence. (P.)

Cette plante exhale une odeur de marine désagréable, et offre une saveur salée. On ne sait pas encore si, à l'exemple de la plupart des varecs, elle renferme de l'iode et des alcalis : mais d'après les recherches chimiques de M. Bouvier, il est évident qu'elle contient plusieurs sels à base de soude, de chaux et de magnésie, et notamment des carbonates, des sulfates et des chlorates. Ce qui caractérise surtout ce fucus, c'est une grande quantité de mucilage gélatineux soluble dans l'eau; de manière que sa décoction aqueuse, convenablement évaporée, fournit une gelée fauve, qui a toutes les qualités physiques, et jouit de toutes les propriétés de la mousse de Corse elle-même.

Toutefois, la substance qui est répandue dans le commerce, et que l'on conserve dans les officines sous les noms de *mousse de Corse*, *mousse de mer*, est loin de présenter le fucus helminthocorton dans l'état de pureté. M. Decandolle a fait voir qu'elle renferme à peine un tiers de son poids de cette plante, et que le reste est dû à plusieurs espèces de fistulaire, de *ceramium*, d'*ulva*, de coralline, etc., à des débris de coquilles, et à divers autres corps étrangers que les pêcheurs enlèvent avec elle sur les rochers, et dont il est très-difficile de la séparer. On n'a point encore positivement déterminé par l'expérience, si ces différentes espèces de plantes ont des propriétés analogues à celles de la mousse de Corse : mais on serait tenté de croire que les diverses proportions dans lesquelles elles se trouvent mêlées à ce fucus, sont souvent la cause de la différence de ses effets.

Le fucus helminthocorton paraît avoir été employé contre les vers, depuis un temps immémorial, par les habitans de la Corse. Lorsque cette île fut réunie à la France en 1775, les officiers de santé de l'hôpital militaire d'Ajaccio, ayant constaté par des expériences directes les vertus anthelmentiques attribuées à ce végétal

par les indigènes, firent connaître ce médicament en France, où son usage devint bientôt général, et d'où il s'est peu à peu étendu au reste de l'Europe. Diverses observations faites depuis cette époque soit en France, soit en Allemagne, attestent, en effet, que cette mousse a été employée avec avantage contre les vers intestinaux de diverses espèces. On cite des exemples d'ascarides, et même de tœnias expulsés par son moyen. Mais c'est surtout contre les lombrics qu'elle paraît avoir le plus d'efficacité. On s'accorde même à la regarder, dans ce cas, comme un vermifuge d'autant plus avantageux, qu'on peut l'administrer avec le même succès dans les affections vermineuses simples et dans celles qui sont compliquées de différentes maladies consécutives ou sympathiques. D'ailleurs un excès de dose ne peut avoir aucun danger, et elle n'est point, à beaucoup près, aussi désagréable à prendre que beaucoup d'autres anthelmentiques.

On l'administre en poudre à la dose d'un gramme (dix-huit grains) aux enfans au dessous de sept ans, et de deux à six grammes (un demi-gros à un gros et demi) à ceux qui ont passé cet âge. Cette poudre peut être donnée en suspension dans de l'eau sucrée, du lait, du vin, ou une émulsion. Les enfans la prennent plus facilement étendue sur du pain avec du beurre, des confitures ou du miel. On l'incorpore dans des gâteaux, des biscuits et des dragées, dont l'usage est très-commode pour ces derniers; on l'administre aussi, soit en infusion, soit en décoction, à la dose de seize grammes (une demi-once) dans quatre-vingt-douze grammes (six onces) d'eau. On en fait un sirop en évaporant son infusion jusqu'à consistance convenable, après y avoir ajouté une quantité double de sucre blanc pulvérisé. La gelée de mousse de Corse se prépare en faisant cuire cette plante dans dix ou vingt parties d'eau, jusqu'à réduction au cinquième. Alors on passe la liqueur à travers un linge, on y ajoute une quantité de sucre égale à celle du végétal, et on laisse refroidir. Pour obtenir de cette dernière préparation l'effet désiré, il faut, en général, en continuer l'usage pendant plusieurs jours.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Rameau grossi, pour faire voir les nodosités.

Turpin P. Lambert J.e sculp.

MOUTARDE.

a.l.l.

MOUTARDE[1].

Grec.	σινηπι, σιναπι, ναπεια, ναπυ.
Latin.	SINAPISRAPI FOLIO; Bauhin, Πιναξ, lib. 3, sect. 1. Tournefort, cl. 5, sect. 4, gen. 6. SINAPIS NIGRA; *siliquis glabris apice tetragonis.* Linné, *tétradynamie siliqueuse.* Jussieu, clas. 13, ord. 3, *famille des crucifères.*
Italien.	SENAPA; MOSTARDA.
Espagnol.	MOSTAZA.
Portugais.	MOSTARDEIRA; MOSTARDA.
Français.	MOUTARDE; SÉNEVÉ.
Anglais.	MUSTARD.
Allemand.	SENF.
Hollandais.	MOSTERDI.
Danois.	SENEP.
Suédois.	SENAP.
Polonais.	GORCZYKA.
Russe.	GORTSCHIZA.

La moutarde est une plante rustique, connue depuis long-temps, qu'on rencontre très-fréquemment dans les sols arides et pierreux. Le genre auquel elle appartient est très-voisin de celui des sisymbres, des radis et des choux : il s'en distingue par un calice à quatre folioles très-ouvertes, caduques; par quatre pétales en croix, à onglets droits; six étamines tétradynames; le réceptacle muni de quatre glandes placées entre les étamines; un style; une silique terminée ordinairement par une languette saillante. M. Decandolle rapporte aux sisymbres toutes les espèces dont les fruits ne sont point terminés par une languette.

L'espèce dont il est ici question sous le nom de moutarde noire, se reconnaît, entre plusieurs autres qui en approchent, à ses siliques glabres, tétragones, serrées contre la tige, à languette très-courte.

Ses racines sont un peu épaisses, blanchâtres, presque droites, garnies de beaucoup de filamens capillaires : elles produisent une

[1] De *mustum ardens*.

tige droite, un peu velue, cylindrique, très-rameuse, haute de deux ou trois pieds.

Ses feuilles sont alternes, pétiolées, un peu charnues, assez semblables à celles de la rave, laciniées ou pinnatifides, presque glabres; les lobes obtus, inégalement dentés.

Les fleurs sont jaunes, petites, disposées en longues grappes droites, terminales; les pédicelles courts, rapprochés des tiges; les siliques glabres, courtes, ridées, à quatre angles; une côte épaisse à chacun de leurs angles; une languette très-courte, obtuse; les semences brunes, globuleuses, comprimées.

Presque dans les mêmes lieux et dans les champs cultivés, on trouve la moutarde blanche (*sinapis alba*, L.), distinguée par ses siliques hispides terminées par une languette très-longue. Une autre espèce, très-commune le long des chemins, dans les terres labourées, connue sous le nom de moutarde des champs (*sinapis arvensis*), se reconnaît à ses siliques très-longues, parfaitement glabres, presque horizontales, toruleuses, à plusieurs angles, surmontées d'une longue languette un peu courbée en faucille. (P.)

Les semences de cette crucifère répandent, lorsqu'on les écrase, une odeur légèrement piquante; quand on les mâche, leur saveur amère, chaude, et d'une âcreté fugace, se répand instantanément dans l'intérieur de la bouche et du pharynx. On en retire une certaine quantité d'huile volatile, d'une odeur forte et très-âcre, qui présente, à un haut degré, l'odeur et la saveur des plantes de la famille des crucifères, et qui passe en partie dans l'eau distillée. Elles fournissent aussi par expression beaucoup d'huile douce, et le résidu forme une sorte de pâte qui a toute l'âcreté et l'amertume des semences.

Appliquées sur la peau, elles y déterminent de la douleur, du gonflement, de la rougeur; et si leur application se prolonge, il en résulte le soulèvement de l'épiderme, et l'exhalation d'une certaine quantité de sérosité. Quand on les mâche, elles stimulent les glandes buccales et parotides, excitent la sécrétion de la salive, et déterminent sympathiquement une vive irritation passagère sur la membrane pituitaire, et même sur la glande lacrymale. Administrées intérieurement, l'excitation qu'elles opèrent sur le système nerveux et sur les appareils de la vie organique, donne lieu à plusieurs effets

secondaires. Ainsi elles font éprouver un sentiment de chaleur agréable dans l'estomac, elles augmentent l'action de cet organe, excitent l'appétit, et facilitent la digestion. Elles agissent quelquefois sur le cœur, et accélèrent la circulation; d'autres fois elles stimulent les reins, et provoquent la sécrétion des urines; dans certains cas, leur effet se fait sentir au système cutané, et la transpiration augmente; ou bien à l'appareil respiratoire, et l'exhalation pulmonaire, ainsi que l'expectoration deviennent plus abondantes. Lorsqu'on en continue l'usage pendant un certain temps, leur action stimulante agit sur toute l'économie.

Cette manière d'agir des semences de moutarde les rend évidemment utiles dans les maladies accompagnées de débilité, et dans tous les cas où la médication tonique est nécessaire. Ainsi on en a fait usage dans l'anorexie, l'hypocondrie et la chlorose. Elles ont été administrées contre certaines fièvres intermittentes. On voit même, dans Dioscorides, que leur usage contre ces affections était connu des anciens; et Agrœus, au rapport de Bergius, les administrait entières à la dose de quatre ou cinq cuillerées par jour pendant l'apyrexie. On les a également employées dans le scorbut; et, dans ce cas, Ray qui les administrait en infusion dans le vin, a vu des ulcères infects de la bouche, et autres symptômes de cette affection, disparaître par ce seul moyen. Quelques auteurs les recommandent contre la paralysie. On cite même des faits qui tendent à faire croire qu'elles ont fait disparaître l'hydropisie ascite.

Mais si ces semences peuvent être utiles dans les maladies atoniques, chez des sujets lymphatiques, flasques et décolorés, on se gardera bien d'administrer une substance aussi stimulante aux sujets secs, nerveux, très-irritables; dans les cas où il y a un état fébrile, une irritation générale, une sorte de pléthore, une inflammation locale, ou une disposition imminente aux congestions sanguines.

De nos jours on n'emploie ces semences qu'à l'extérieur, sous forme de cataplasmes, et sous le nom de *sinapismes*, qu'on applique sur différentes parties du corps pour irriter la peau; soit qu'on veuille opérer une excitation générale, soit qu'il faille opérer une dérivation salutaire, soit enfin pour appeler à la surface du corps une

inflammation aiguë ou chronique, ou toute autre irritation des viscères. Dans ces différens cas, et dans beaucoup d'autres, la graine de moutarde est un des plus puissans moyens de la thérapeutique, et chaque jour les praticiens habiles en obtiennent les plus grands avantages.

Ces semences ont été administrées intérieurement à la dose de deux, trois, et jusqu'à cinq cuillerées par jour, soit en substance, soit en infusion dans l'eau ou dans le vin. Leur huile volatile se donne par goutte; leur eau distillée et leur extrait ne sont pas employés, et ne méritent guère de l'être. Les sinapismes qu'on en prépare se composent avec une quantité déterminée de ces semences pulvérisées, mêlées à de la pâte fermentée ou de la mie de pain et du vinaigre; on leur donne la consistance d'une pâte molle et la forme d'un cataplasme.

Ces semences pulvérisées, et mêlées à une certaine quantité de moût de vin à demi épaissi, ou à un peu de farine et de vinaigre, forment, à l'aide d'une trituration convenable, une sorte de pâte liquide brune et piquante, très-connue sous le nom de *moutarde*. Cette substance, qui est un des condimens les plus universellement répandus parmi nous, se sert sur toutes les tables, et s'associe avec avantage aux viandes blanches et glutineuses, et à toutes les substances fades. Elle convient surtout dans les temps froids et humides, aux sujets faibles et apathiques, à ceux qui mènent une vie sédentaire, qui digèrent mal, ou qui vivent d'alimens grossiers et réfractaires à l'action des organes. Mais elle n'est d'aucune utilité, elle peut même être nuisible aux hommes robustes, dont l'estomac est plein d'énergie, aux sujets pléthoriques, et aux jeunes gens secs, nerveux et d'une excessive susceptibilité.

BOURDIER DE L'AMOULIÈRE, *An salubre condimentum sinapi?* in-4°. *Parisiis*, 1743.
HORR, *De semine sinapi*; in-4°. *Tubingæ*, 1780.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière, grossie.
2. Calice, pistil et étamines, à la base desquels on aperçoit quatre glandes.
3. Pétale.
4. Pistil.
5. Fruit ou silique de grandeur naturelle.
6. Le même, dont un des battans est ouvert afin de faire voir la disposition des graines.
7. Graine isolée, grossie.

Turpin P.^t

Lambert J.^r Sculp.

MUSCADIER.

a. I. I.

CCXLII.

MUSCADIER.

Grec.	*καρυον μυριστικον ; μοσχοκαρυον ; καρυον αρωματικον.*
Latin.	NUX MOSCHATA ; *fructu rotundo*, Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 3. MYRISTICA AROMATICA ; Swartz. MYRISTICA MOSCHATA ; Thunberg. MYRISTICA OFFICINALIS.
Italien.	MOSCATERO ; NOCE MOSCADA.
Espagnol.	MOSCADERO ; NUEZ DE ESPECIA.
Portugais.	MOSCADEIRO ; NOZ MOSCADA.
Français.	MUSCADIER ; MUSCADE.
Anglais.	NUTMEG.
Allemand.	MUSKATNUSSBAUM ; MUSKATNUSS.
Hollandais.	NOOTEN-MOSKAATBOOM ; NOOTEN-MOSKAAT.
Danois.	MUSKADNOEDTREE ; MUSKADNOED.
Suédois.	MUSKOT-TRÆ ; MUSKOT.

PLUSIEURS auteurs ont cru pouvoir rapporter le fruit du muscadier au *comacum* de Théophraste. On peut voir, dans un mémoire de M. Delamarck sur cet arbre précieux, inséré dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences,* année 1788, et dans l'*Encycl. méth.*, combien cette opinion est peu probable. Les Arabes eurent les premiers connaissance de la muscade. Il en est question dans Avicenne (lib. II, cap. 503, pag. 358), sous le nom de *jiansiban* ou *noix de banda.* C'est le *jusbague* de Sérapion, le *moscharion* des Grecs modernes.

Long-temps le fruit du muscadier fut seul connu. Linné lui-même n'eut qu'une connaissance très-imparfaite des fleurs de cet arbre, dont les caractères ne furent bien déterminés qu'à l'époque où M. Delamarck publia le mémoire cité plus haut, et dont M. Céré, directeur du Jardin du Roi, à l'île de France, lui avait fourni les matériaux, en lui faisant passer des branches de muscadier en fleurs et en fruits avec des observations relatives. D'où il suit que le muscadier offre, pour caractère essentiel, des fleurs dioïques; un calice d'une seule pièce, en grelot, divisé en trois lobes à son sommet; point de corolle; six à douze étamines très-ordinairement monadel-

phes, insérées sur le réceptacle : dans les fleurs femelles, un ovaire supérieur, surmonté de deux stigmates sessiles; une baie drupacée, monosperme; un brou charnu à deux valves; une coque couverte d'une membrane en réseau, ou laciniée.

Cet arbre est d'un aspect très-agréable, orné d'une belle cime arrondie, fort touffue, d'un feuillage élégant. Il s'élève à la hauteur de trente pieds et plus : ses branches sont disposées, quatre ou cinq ensemble, en verticilles distans entre eux de deux ou trois pieds : les rameaux grêles, alternes, très-nombreux.

Les feuilles sont alternes, simples, pétiolées, ovales-lancéolées, très-entières, lisses, et d'un beau vert en dessus, d'un vert blanchâtre en dessous, un peu variables dans leur forme et leur grandeur, longues de deux à six pouces, larges d'un à trois pouces.

Les fleurs sont petites, jaunâtres, axillaires, pendantes sur leurs pédoncules, disposées en petits corymbes peu garnis; les fleurs femelles un peu plus courtes, moins nombreuses que les mâles.

Le fruit est une baie drupacée, revêtue extérieurement d'une écorce ou d'un brou d'environ six lignes d'épaisseur, charnu, filandreux et blanchâtre en dedans, sous lequel se trouve une enveloppe moyenne, que l'on nomme *macis*, d'un rouge écarlate, mince, transparente, cartilagineuse, laciniée, comme réticulaire, qui jaunit en vieillissant : enfin une troisième enveloppe immédiate de la semence, sous la forme d'une coque dure, mince, brune ou noirâtre, fragile dans son état de dessiccation. La semence ou l'amande, connue sous le nom de *muscade*, est ovale-oblongue, un peu arrondie, couverte d'une peau roussâtre, blanchâtre, et piquetée de points rouges au sommet : la chair est blanche, huileuse, très-odorante.

(P.)

Le suc rougeâtre, âcre et visqueux qui découle par incision de l'écorce du muscadier, n'est point employé en médecine. Mais sous les noms de *macis* et de *noix muscade*, on fait un grand usage de l'arille et du noyau de son fruit. La noix muscade est de la grosseur d'un petit œuf de pigeon, d'une forme arrondie, et d'un brun fauve : sa surface cassante et de consistance ligneuse, est parsemée de sillons irréguliers. Intérieurement elle offre une substance grisâtre veinée de brun, friable et huileuse comme le cacao. Le *macis*, sorte de tu-

nique membraneuse et comme frangée, qui enveloppe immédiatement le noyau, est rougeâtre dans l'état frais, d'un jaune safrané après la dessiccation, d'une consistance cartilagineuse, visqueuse et un peu huileuse. Ces deux parties exhalent une odeur fragrante très-agréable; leur saveur est chaude, aromatique, un peu grasse : ces qualités sont cependant plus prononcées dans le macis que dans la noix muscade. Le premier se ramollit dans la bouche sans s'y dissoudre; la substance de la seconde se dissout entièrement dans la salive quand on la mâche. Par l'ébullition dans l'eau, et même par la simple expression, on en retire une grande quantité d'huile grasse, qui acquiert, en vieillissant, la consistance du suif. Au moyen de la distillation dans l'eau ou dans l'alcool, on en obtient, en outre, une huile volatile très-fragrante et âcre, de couleur jaunâtre, dans laquelle on distingue une partie plus fluide, et une partie qui a beaucoup de tendance à former de petites particules solides, analogues au camphre, quoique de toute autre nature.

Les qualités physiques du macis et de la noix muscade indiquent, dans ces deux substances, des propriétés médicales analogues à celles des autres aromates, auxquels elles sont souvent préférées comme plus agréables au goût et à l'odorat. Elles exercent une action très-énergique sur l'estomac, l'intestin, et la plupart des appareils de la vie organique, ce qui leur a mérité les titres de toniques, stimulantes, cordiales, stomachiques, emménagogues, etc. Elles paraissent exercer, en outre, une puissante influence sur le système nerveux. A raison de ces différens effets, on les a employées dans l'anorexie et l'inappétence, pour donner de l'appétit, et activer la digestion; dans la chlorose, la goutte atonique et l'hypocondrie, pour favoriser les sécrétions, et pour combattre l'état de torpeur de l'appareil digestif qui les accompagne si souvent. On s'en est servi quelquefois avec succès contre le vomissement spasmodique, et contre certains flux de ventre qui tenaient probablement au désordre de la contractilité organique sensible de l'intestin. Mais je pense qu'on peut douter de son efficacité contre la dysenterie. On les a administrées, soit intérieurement, soit à l'extérieur, en onctions et en fumigations contre la paralysie. On en a même recommandé l'usage en masticatoire dans la paralysie des muscles de la déglutition. Hoffmann en conseille

l'emploi dans la toux qui survient pendant la grossesse. Cependant il est beaucoup de femmes dans cet état auxquelles la noix muscade et ses produits seraient certainement très-nuisibles. Hoffmann et Cullen paraissent avoir employé cette substance aromatique avec succès contre les fièvres intermittentes; mais ils l'associaient, dans ces affections, avec l'alun : or, à laquelle de ces deux substances doit-on attribuer l'honneur de la guérison? En général, on ne peut point révoquer en doute les avantages, soit de la noix muscade, soit du macis, dans les maladies primitivement atoniques : cependant, à grande dose, ces substances, et leurs différens produits, sont susceptibles d'occasioner des tremblemens, le délire, un état comateux, et même l'apoplexie, ainsi que l'attestent Bontius, Lobel, et autres observateurs. Etmuller a vu l'administration de la noix muscade produire une immobilité absolue, et une sorte de stupeur passagère.

Ces deux produits du muscadier peuvent être administrés en substance depuis treize décigrammes (un scrupule) jusqu'à quatre grammes (un gros). On peut aussi les administrer en infusion dans l'eau ou dans le vin. Leur huile volatile ne se donne qu'à la dose de quelques gouttes. La noix muscade a été employée en fumigations. On l'administre aussi en onctions après l'avoir incorporée dans une huile grasse. Elle est un des principes constituans de l'électuaire satyrion, des emplâtres céphalique et stomachique de Charas; le macis fait partie des tablettes de Courrage, de la poudre digestive, de la poudre contre l'avortement, et de l'orviétan du même auteur, de l'opiat de Salomon, et de la bénédicte laxative. On se sert de la noix muscade et du macis pour la composition des tablettes stomachiques, de la poudre de joie, etc. On n'en finirait pas si l'on voulait rapporter tous les farragos pharmaceutiques dans lesquels ces substances figurent.

La muscade, déjà connue du temps des Arabes, est l'objet d'un très-grand commerce, dont les Hollandais ont long-temps conservé le monopole exclusif. On s'en sert fréquemment dans les cuisines pour aromatiser les alimens, et pour exciter l'appétit de ceux dont le goût est blasé et l'estomac épuisé par l'abus des alimens épicés. Les Indiens en mâchent souvent, soit seule, soit associée à d'autres

masticatoires, et quelques Européens imitent cet usage des Asiatiques. Confite au sucre, elle constitue un mets de dessert très-agréable. La muscade se prépare aussi avec de la saumure, ou avec du sel et du vinaigre; mais alors, avant d'en faire usage, on la fait cuire dans de l'eau sucrée, après l'avoir préalablement dessalée.

DIETZ (J.-H.), *De nuce moschatâ;* in-4°. *Giessæ*, 1681.
THUNBERG, *De myristica;* in-8°. *Upsalæ*, 1788.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fruit tel qu'il s'ouvre dans sa maturité.
2. Graine, dont on a rabattu le macis (arille des botanistes).
3. Graine, dont on a coupé la moitié du tégument pour faire voir l'amande.
4. Amande dépouillée de son enveloppe.
5. Deux moitiés de graine pour faire voir que l'embryon est situé à la base d'un périsperme marbré.

Turpin Pinx.t Lambert J.r Sculp.t

MYROBOLANIER.

CCXLIII.

MYROBOLANIER.

Latin	MYROBOLANUS EMBLICA; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 6. PHILLANTHUS EMBLICA; *foliis pinnatis floriferis, caule arboreo, fructu baccato.* Linné, *monoécie tétrandrie.* Jussieu, clas. 14, ord. 12, *famille des térébinthacées.*
Italien	MIROBOLANO.
Espagnol	HOBO.
Français	MYROBOLANIER; MONBIN.
Anglais	HOG-PLUMTREE.
Allemand	MONBINBAUM.
Hollandais	VARKENSPRUINBOOM.

Les recherches faites par les botanistes pour découvrir les plantes auxquelles appartiennent les substances végétales employées en médecine ou dans les arts, ne sont pas un des moindres services rendus à la science médicale. Depuis long-temps il existait, dans les pharmacies, des fruits étrangers sous les noms de *myrobolans*, d'*emblics*, d'*anvali;* mais on ne connaissait pas la plante qui les fournissait. Ce n'est que depuis quelques années qu'on a découvert qu'ils appartenaient à un grand arbrisseau de la côte du Malabar et des Indes, qui a été rapporté, par Linné, au genre *phyllanthus*, caractérisé par des fleurs monoïques; un calice coloré, campanulé, à six divisions profondes; point de corolle; trois étamines, dans les fleurs femelles, un ovaire supérieur, garni à sa base de douze glandes; trois styles; autant de stigmates bifides; une capsule à trois coques réunies, de trois à six semences.

Cet arbrisseau s'élève à la hauteur de douze ou quinze pieds; ses rameaux sont alternes, rougeâtres, légèrement pubescens.

Les feuilles sont alternes, ailées, très-nombreuses, composées de folioles épaisses, linéaires, très-glabres, longues d'environ trois lignes, presque sessiles, obtuses à leurs deux extrémités.

Les fleurs sont latérales, axillaires, presque solitaires, un peu

rougeâtres, fort petites; les cinq folioles du calice très-courtes, en ovale renversé, élargies et arrondies à leur sommet; les filamens réunis en une sorte de colonne, terminés par trois anthères fort petites et connivantes.

Les fruits sont gros, arrondis, à six sillons, à trois coques, s'ouvrant avec élasticité à leur base : chaque coque renferme une ou deux semences blanchâtres, anguleuses. (P.)

On reconnaît les fruits de cet arbre, lesquels sont desséchés, à leur forme ovalaire ou arrondie, à leur dureté, à leur couleur jaunâtre ou d'un gris-brun, et à leur saveur amère, styptique, un peu âcre. On en distingue de cinq sortes dans les pharmacies : 1°. Les *myrobolans citrins*, ainsi nommés à cause de leur couleur jaunâtre ou citrine, ont environ la longueur d'un pouce; leur forme est oblongue, et ils présentent ordinairement cinq cannelures longitudinales. 2°. Les *myrobolans chebules* sont plus grands que les précédens, pyriformes, à surface cannelée et ridée, d'une couleur brune à l'extérieur, et d'un roux noirâtre intérieurement. 3°. Les *myrobolans indiens*, moitié moins grands que ces derniers, ovalaires et mousses aux deux extrémités, sont ridés à leur surface, noirs au dehors, et brillans comme de la poix à l'intérieur. 4°. Les *myrobolans bellirics* sont pédiculés, arrondis, un peu anguleux, de l'apparence et de la couleur des noix muscades. 5°. Enfin les *myrobolans emblics* sont sphériques, comme hexagones, d'un gris noirâtre, et beaucoup plus petits que les autres. Plusieurs auteurs ont cru que ces différentes sortes de myrobolans n'étaient que de simples variétés d'un seul et même fruit, provenant du même arbre, et uniquement dépendantes de leur degré de maturité. D'autres pensent, au contraire, qu'elles sont produites par des arbres différens qui constituent autant d'espèces distinctes. Pour résoudre convenablement cette question, il faudrait être sur les lieux où croît le myrobolanier, observer attentivement ses fruits, en différens temps, et aux différentes époques de leur maturité, et il faut espérer que quelqu'un de nos naturalistes-voyageurs s'occupera de cet objet. Geoffroy a retiré beaucoup de soufre des myrobolans; toutefois les procédés qu'il a employés pour les analyser sont trop imparfaits, pour qu'on puisse se flatter de connaître leur composition chimique. Il paraît seule-

ment que leur stypticité et leurs principes actifs résident dans la pulpe qu'ils renferment.

Ces fruits, introduits dans la matière médicale par les Arabes, et conservés jusqu'à ce jour sur la liste des médicamens laxatifs et astringens, n'ont cependant jamais joui de beaucoup de crédit dans l'esprit des praticiens. Leur usage est même entièrement tombé en désuétude. Leur propriété styptique est, en effet, si peu marquée, qu'une foule de substances végétales peuvent, sous ce rapport, les suppléer avec avantage. Leur vertu purgative, à laquelle la même observation s'applique, est encore plus faible, puisque plusieurs auteurs l'ont mise en question. Certains médecins les associent même aux purgatifs drastiques pour modérer la violence extrême de ces derniers. Cependant, sous le double rapport de la stypticité et de l'action laxative, on a recommandé l'usage de ces fruits dans les cours de ventre et dans la dysenterie, affections contre lesquelles on sait aujourd'hui que ces sortes de médicamens sont rarement indiqués. Leur décoction a été également employée localement, sous forme de gargarisme, contre le gonflement des gencives, et en collyre dans les maladies de l'œil; mais nous possédons une foule d'astringens beaucoup plus convenables contre ces affections, dans les cas où elles en réclament l'usage. On a administré les myrobolans secs en substance et sous forme pulvérulente de quatre grammes, et en décoction de trente-deux à soixante-quatre grammes (une à deux onces). Ils entrent dans la composition de la fameuse confection Hamech, des pilules aggrégatives, *lucis, sine quibus* et tartareuses de Quercetan, et dans une foule de préparations pharmaceutiques vieillies, et heureusement condamnées à pourrir dans la poussière des officines.

Ces fruits verts sont employés dans l'Inde à tanner le cuir. On en fait usage pour fixer sur les étoffes certaines couleurs, auxquelles ils donnent beaucoup de solidité; on s'en s'ert aussi pour la fabrication de l'encre. Leur décoction donne une couleur pourpre au papier bleu. Quand ils sont bien mûrs, on les confit au sucre, et dans cet état ils constituent un aliment aussi agréable que salutaire. On les conserve aussi dans la saumure à la manière des olives, et on les associe alors, comme condiment, à l'usage des viandes rôties et bouillies.

MYROBOLANIER.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur mâle.
2. Fleur femelle.
3. Coupe horizontale d'un fruit.
4. Fruit dépouillé de sa partie charnue.
5. Graine isolée.

244.

Turpin P.t

Lambert J.e Sculp.

NARD.

a.l l

NARD.

Grec.	*ναρδος, ναρδοςαχυς.*
Latin.	CALAMUS ODORATUS MATTIOLI; Bauhin, Πιναξ, lib. 1, sect. 3. ANDROPOGON NARDUS; *paniculæ ramis supradecompositis proliferis.* Linné, *polygamie monoécie.* Jussieu, clas. 2, ord. 4, *famille des graminées.*
Italien.	NARDO INDIANO.
Espagnol.	NARDO DE INDIAS.
Portugais.	NARDO INDICO; NARDO DA MAGDALENA.
Français.	NARD; NARD INDIEN; SPICA-NARD.
Anglais.	SPIKENARD.
Allemand.	NARDENBARTGRAS.
Hollandais.	SPIKENARD.
Danois.	SPIKENARDES.
Suédois.	SPIKENARDE.

On a donné le nom de nard à plusieurs plantes très-différentes. Linné l'a employé pour un genre de la famille des graminées. Clusius, J. Bauhin, et quelques autres, l'ont appliqué, d'après les anciens, à plusieurs espèces de valérianes, pourvues de racines odorantes et touffues; d'autres ont donné le nom de nard-aspic au *lavendula spica*, etc. : mais le véritable nard de commerce, connu sous le nom de nard indien, appartient, selon Linné, à l'*andropogon nardus.*

Le nard indien, selon Geoffroy (*Mat. méd.* II, pag. 107, et Lam., *Encycl.* I, pag. 375), est une racine chevelue, ou plutôt un assemblage de filets entortillés attachés à la tête de la racine, qui ne sont rien autre chose que les filamens nerveux des feuilles desséchées, ramassées en petits paquets, de la grosseur et de la longueur du doigt, de couleur de rouille de fer, ou d'un brun roussâtre, d'un goût amer, âcre, aromatique, d'une odeur agréable, qui approche de celle du souchet.

Cette description convient assez bien à l'*andropogon nardus*, dont les racines sont dures, odorantes, articulées, divisées en fila-

mens noueux, fasciculés. Elles produisent des tiges très-élevées, articulées, remplies d'une moelle blanche et fongueuse.

Les feuilles sont amples, alternes, glabres, très-lisses, assez semblables à celles des roseaux, fort longues, larges de plus d'un pouce.

Les fleurs sont très-nombreuses, disposées en une ample panicule terminale, d'un vert pâle. Ces fleurs offrent, dans les *andropogons*, pour caractère essentiel, des fleurs polygames; une balle calicinale uniflore, à deux valves; la corolle bivalve; la valve extérieure munie, dans les fleurs hermaphrodites et sessiles, d'une arête située à la base; trois étamines, deux styles. Les fleurs mâles sont pédicellées sans pistil, sans arête.

Cette plante croît dans les Indes Orientales, aux environs de la ville de Colombo, à Java, aux Moluques, et dans l'île de Ceylan.

(P.)

La partie de cette graminée, qui est en usage, ainsi que le remarque Geoffroy, n'est point un épi ni une résine; c'est l'extrémité inférieure de la tige entourée de feuilles radicales desséchées, et dont il ne reste ordinairement que les nervures. Toutefois, il paraît qu'elle est souvent unie dans le commerce avec une partie de la racine qui est extrêmement chevelue. Son odeur est fragrante et suave; sa saveur aromatique, douceâtre, un peu amère, répand une sorte de chaleur âcre dans l'intérieur de la bouche, quand on la mâche. Neumann en a retiré un huitième d'extrait spiritueux, un sixième d'extrait aqueux, et un peu d'huile volatile. L'eau s'empare d'une grande partie de son arôme.

Le nard a joui, dans l'antiquité, d'une très-haute réputation. Depuis un temps immémorial, on en a préparé des huiles ou des onguens d'une consistance liquide, qui étaient en honneur et en usage chez les anciens pour calmer les douleurs, dissiper la fatigue, chasser les troubles de l'âme, et pour exciter la gaîté. A la vertu exhilarante, depuis long-temps attribuée à cette plante, les modernes ont ajouté les propriétés toniques, stomachiques, cordiales, céphaliques, emménagogues, apéritives, alexitères, etc., qui toutes découlent immédiatement de l'excitation qu'elle exerce sur l'économie animale. De sorte que, dans les cas où les propriétés vitales sont déjà naturel-

lement portées à un très-haut degré d'excitation, le nard cesse d'opérer les effets secondaires que nous venons d'indiquer. Comme tonique, il a pu être employé avec avantage dans les maladies qui tiennent à un état de débilité soit générale, soit locale, ou à une sorte de torpeur primitive du système nerveux; mais l'administrer, sous quelque rapport que ce soit, dans les affections qui tiennent à un excès d'énergie, ou à la concentration des forces vitales sur un organe quelconque, serait évidemment commettre une erreur funeste. Il est donc permis de douter de ses succès dans les obstructions du foie, de la rate et du mésentère, contre lesquelles les Indiens, au rapport de Bontius, emploient souvent cette graminée. On ne peut pas admettre avec plus de raison l'efficacité qu'on lui a vaguement attribuée contre la morsure des serpens venimeux, efficacité qu'on a tout aussi hypothétiquement accordée aux fièvres malignes, pestilentielles, et autres maladies du caractère le plus grave, à l'époque où l'on imagina d'attribuer ces affections à un principe vénéneux. Comme topique, Rivière recommandait l'introduction du nard, finement pulvérisé, dans les fosses nasales, pour arrêter l'épistaxis, sorte d'hémorragie qui doit être abandonnée à elle-même, ou réprimée par des moyens beaucoup plus certains. On rapporte que Galien guérit Marc-Aurèle d'une langueur d'estomac, en lui appliquant sur l'épigastre de l'huile de nard étendue sur de la laine. Mais doit-on conclure de ce seul fait, que l'huile de nard, appliquée à l'épigastre, est un remède souverain, et d'une efficacité démontrée contre ces sortes de maux? Ces faits, et beaucoup d'autres non moins douteux, qui ont été cités à l'appui des merveilleuses propriétés du nard, sont trop vagues et trop peu nombreux pour mériter à cette plante la confiance dont elle a joui autrefois. Aussi son usage est-il entièrement tombé en désuétude, depuis que l'observation sévère a fait place aux vains produits de l'imagination, et que les lumières de la physiologie et de la clinique ont commencé à diminuer l'épaisseur des ténèbres qui enveloppent encore la matière médicale.

On pourrait administrer le nard à la dose de deux grammes (demi-gros) en substance, et à celle de seize grammes (demi-once) en infusion. On le faisait entrer jadis dans les collyres, et surtout dans les linimens précieux dont on ne fait presque plus aucun usage.

Il fait également partie d'une foule de préparations pharmaceutiques, que les progrès des sciences médicales condamnent pour la plupart à un éternel oubli. Tels sont la poudre aromatique de roses, la thériaque, le mithridate, le grand *philonium*, la bénédicte laxative, l'*hiera picra*, l'*hiera* de coloquinte, les trochisques de camphre, et ceux d'hédicroon, les pilules fétides, le sirop de chicorée composé, l'onguent *martiatum*, l'huile de nard et l'huile de scorpions, dignes monumens de l'ignorance et de la barbarie du moyen âge.

Les nations de l'Orient faisaient particulièrement usage des préparations du nard, pour oindre les voyageurs auxquels, dans les temps reculés, on accordait une hospitalité si généreuse. C'est par suite de cet usage que l'Ecriture-Sainte nous représente Marie et Marthe oignant les pieds de Jésus-Christ avec de l'huile de nard. Certains passages d'Horace nous apprennent que les Romains l'employaient aussi en onctions :

Assyria nardo potumus uncti.
Liv. 2, ode 11.

Nunc et Achæmenia
Perfundi nardo juvat, et fide Cyllenea
Levare diris pectora
Sollicitudinibus.
Epod. 13.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite au douzième de sa grandeur naturelle.)

Turpin P. — Lambert J.e sculp.

NAVET.

a ll

NAVET.

Grec. . . . . βουνιας, Dioscorides.

Latin. . . . . NAPUS SATIVA ; Bauhin, Πιναξ, lib. 3, sect. 1. Tournefort, clas. 5, sect. 4, gen. 12.
BRASSICA NAPUS ; *radice caulescente fusiformi.* Linné, *tétradynamie siliqueuse.* Jussieu, clas. 13, ord. 3, *famille des crucifères.*

Italien. . . . . NAPO.
Espagnol. . . . . NABO.
Portugais. . . . . NABO.
Français. . . . . NAVET.
Anglais. . . . . NAVEW.
Allemand. . . . . STECKRUEBEN.
Hollandais. . . . . STEKRAOPEN.
Danois. . . . . STEKROE.
Suédois. . . . . STICKRAVE.
Polonais. . . . . RZEPNICA.
Russe. . . . . DIKAJA REPA.

La connaissance du navet est très-ancienne. Cette plante, si généralement cultivée, croît aujourd'hui sans culture dans les champs, les moissons, où, peut-être, elle s'est naturalisée par la dissémination de ses graines : on croit cependant qu'elle existe dans son état sauvage et primitif dans les sables, le long des côtes maritimes de l'Angleterre, de la Belgique, etc. Le navet appartient au même genre que le chou, dont il a déjà été fait mention, ainsi que de son caractère générique. *Voyez* CHOU.

Ses racines sont épaisses, charnues, d'une saveur assez agréable, de forme, de grosseur et de couleur différentes, selon les variétés, ordinairement un peu globuleuses ou ovales, blanches tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, prolongées en une queue grêle, presque fusiforme, garnie de quelques fibres.

Ses tiges sont rameuses, hautes de deux ou trois pieds, garnies de feuilles alternes, amplexicaules, glabres, oblongues, échancrées en cœur; les feuilles radicales et inférieures sont rudes, hérissées

de poils courts, oblongues, découpées en aile; le lobe terminal arrondi et denté.

Les fleurs sont disposées en grappes lâches et terminales; leur calice composé de quatre folioles droites, serrées; la corolle jaune ou d'un blanc jaunâtre, à quatre pétales onguiculés.

Les fruits sont des siliques presque cylindriques, longues d'environ un pouce, renfermant des semences presque rondes, d'un rouge-brun, d'une saveur âcre et piquante.

Parmi les variétés nombreuses du navet, on distingue la rabioule ou grosse rave, dont la racine est charnue, très-grosse, arrondie, d'une consistance ferme, d'une saveur un peu piquante : elle produit de grandes feuilles vertes, étalées sur la terre, très-rudes au toucher. (P.)

La racine du navet exhale une odeur forte, analogue à celle de la plupart des plantes de la famille des crucifères. Son parenchyme est blanc, ferme, charnu, d'une saveur fraîche et sucrée, surtout après la coction, et avant la floraison de la plante. Elle contient beaucoup de mucilage, une assez grande quantité de sucre pour qu'on puisse l'en extraire avec avantage, et de légères traces du principe âcre qui se retrouve dans toutes les espèces du genre *brassica*, mais qui est soluble dans l'eau, et se dissipe par la coction.

A raison de la grande quantité de sucre et de mucilage dont se compose cette racine, elle est bien plus remarquable par ses qualités nutritives, que par ses propriétés médicales. Toutefois elle figure avec avantage parmi les substances adoucissantes, émollientes, relâchantes, et peut être employée avec succès dans la plupart des maladies aiguës inflammatoires, et dans tous les cas où il faut apaiser une excitation générale, ou calmer une irritation locale. Ainsi on fait usage de sa décoction contre la toux et l'enrouement, contre le catarrhe et la phthisie pulmonaires. On l'emploie également quelquefois dans l'angine, dans la péripneumonie et la pleurésie. On s'en sert enfin pour combattre l'irritation de l'appareil urinaire dans la néphrite, le catarrhe vésical, la blennorrhagie et la strangurie. La racine du navet a été regardée par quelques auteurs comme laxative; mais, à l'exemple de tous les mucilagineux, elle ne peut agir comme telle que lorsqu'elle est ingérée en très-grande quantité. Les

titres de béchique et de diurétique lui conviennent beaucoup mieux à cause du relâchement qu'elle opère sur les appareils pulmonaire et urinaire, lorsqu'ils sont atteints de phlogose ou d'irritation, et de la facilité qui en résulte dans l'expectoration et la sécrétion de l'urine. Cette racine mérite surtout l'attention des médecins comme anti-scorbutique. La grande quantité de suc mucilagineux et sucré qu'elle contient, en fait, dans cette maladie, un des alimens diététiques les plus utiles, et d'autant plus avantageux que le principe âcre dont elle renferme des traces trop faibles pour produire une excitation dangereuse, peut, jusqu'à un certain point solliciter doucement l'action de l'estomac et des intestins, et activer la digestion et la nutrition qui languissent généralement dans le scorbut. Le navet, toutefois, passe pour venteux; mais cet effet n'a lieu ordinairement que chez quelques personnes très-nerveuses, très-délicates, douées d'une idiosyncrasie particulière, et qui, pour cette raison, doivent en faire un usage modéré.

Comme médicament, cette racine ne se donne qu'en décoction à la dose de trois ou quatre onces pour un kilogramme (deux livres) d'eau. On en fait un sirop qui n'est plus en usage, parce qu'il n'a pas plus de vertus que les autres sirops mucilagineux.

La saveur douce et sucrée des navets les rend un aliment très-agréable, et les fait servir sur nos tables, préparés de mille manières. On les cultive en grand dans différentes parties de l'Europe, surtout dans le nord de la France, et aux environs de Paris, soit pour la nourriture de l'homme, soit pour celle des animaux. Dans certaines provinces, la racine cuite sert à engraisser les porcs et la volaille; en d'autres contrées, les feuilles et la racine crues sont employées pour engraisser les bœufs et les moutons. Ceux que l'on cultive dans les terrains légers et sablonneux, comme aux environs d'Auxerre et dans le territoire de Dunkerque, acquièrent un goût beaucoup plus sucré, et sont beaucoup plus recherchés pour cette raison. On s'en est quelquefois servi en France pour la fabrication du sucre. Les semences de cette plante, à l'exemple de celles du colza et de la navette, fournissent une huile grasse, assez douce lorsqu'elle est exprimée sans l'intermède du feu, mais cependant inusitée comme condiment à cause d'une certaine odeur forte. On s'en sert néan-

moins avec avantage pour l'éclairage, pour la fabrication du savon, pour frotter les meubles, pour oindre les machines et certaines étoffes de laine.

La rave, *brassica rapa*, L., qui est cultivée en grand dans le Limousin, a les mêmes propriétés que le navet. Elle est également employée à la nourriture de l'homme et des animaux; mais, quoique moins connue, elle a une saveur plus sucrée et plus agréable encore que le navet.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux trois quarts de sa grandeur naturelle.)

1. Racine.
2. Feuille radicale, au trait.
3. Pistil et étamines.
4. Fruit ou silique.
5. Graine.

Turpin P. Lambert J^e sculp

NEFLIER.

a. l. l.

NÉFLIER.

Grec.	μεσπιλη, et le fruit μεσπιλον.
Latin.	MESPILUS; *folio laurino, major,* Bauhin, Πιναξ, lib. 12. sect. 1. Tournefort, clas. 21, sect. 9, gen. 2. MESPILUS GERMANICA; *inermis, foliis lanceolatis subtus tomentosis, floribus sessilibus solitariis.* Linné, *icosandrie pentagynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 10, *famille des rosacées.*
Italien.	NESPOLO.
Espagnol.	NISPERO.
Portugais.	NESPEREIRA.
Français.	NÉFLIER.
Anglais.	MEDLAR; GERMAN MEDLAR.
Allemand.	GEMEINER MISPELBAUM.
Hollandais.	MISPELBOOM.
Danois.	MISPELTRÆ.
Suédois.	MESPELTRÆD.
Polonais.	MESPLIK.
Russe.	TSCHISKI.
Arabe.	ZARUR.
Turc.	MUS MELA.
Persan.	AIGIL.

Le néflier nous a été fourni par les forêts de l'Europe, où il croît naturellement. En quittant les bois pour passer dans nos vergers, il s'est dépouillé de sa rusticité; il a quitté ces longues et fortes épines qui le rendent redoutable aux animaux avides de ses fruits : ces derniers ont adouci leur saveur acerbe, ont acquis plus de grosseur, et dans quelques variétés une chair plus succulente par l'avortement de leurs noyaux; mais son tronc a conservé assez généralement sa stature tortueuse et difforme. Il appartient à un genre intéressant par ses nombreuses espèces, la plupart recherchées à cause du nombre et de l'odeur agréable de leurs fleurs, auxquelles succèdent, dans plusieurs espèces, des fruits d'un beau rouge, persistant, sur l'arbre, une partie de l'hiver. Son caractère essentiel consiste dans un calice à cinq divisions; cinq pétales; une vingtaine d'étamines insérées sur

le calice ; d'un à cinq styles; une baie inférieure, presque sphérique, renfermant deux à cinq semences osseuses.

Son tronc se divise en rameaux irréguliers, garnis de feuilles alternes, très-médiocrement pétiolées, ovales, lancéolées, légèrement dentées à leurs bords, lisses, vertes en dessus, blanchâtres et un peu cotonneuses en dessous.

Les fleurs sont solitaires à l'extrémité des rameaux, à peine pédonculées; leur calice velu, remarquable par ses cinq découpures allongées, acuminées, persistantes, et couronnant le fruit.

La corolle est très-grande, blanche ou un peu rougeâtre; les pétales larges, arrondis; leur onglet très-court; les étamines plus courtes que la corolle ; les styles au nombre de cinq.

Les fruits, connus sous le nom de nèfles, consistent en une baie d'un brun verdâtre, globuleuse, charnue, ombiliquée à son sommet, renfermant cinq semences osseuses.

On en distingue deux variétés principales : la première, connue sous le nom de *néflier à gros fruits*, ou *néflier de Nottingham*, remarquable par la grandeur de toutes ses parties, et surtout par celle de son fruit; la seconde donne des fruits pulpeux, privés de noyaux.

(P.)

Avant leur parfaite maturité, les fruits de cet arbre offrent un parenchyme d'une consistance très-dure, d'une saveur extrêmement styptique, et d'une austérité insupportable. Mais, par l'influence des premiers froids de l'hiver, et lorsqu'ils ont été conservés pendant un certain temps, leur substance devient molle, pulpeuse, et acquiert une saveur douce acidule, comme vineuse, légèrement styptique, et très-agréable. Dans cet état, les nèfles renferment une grande quantite de mucilage sucré et acidulé, et une très-petite portion de tannin. Mais telles qu'elles se présentent dans les pharmacies, après qu'elles ont été desséchées dans le four, leur extrême astringence annonce que ce dernier principe y domine.

Les nèfles étaient déjà connues d'Hippocrate par leur propriété astringente, et divers médecins célèbres, tels que Forestus, Boerhaave, Desbois de Rochefort, et plusieurs autres, les ont recommandées sous ce rapport contre les diarrhées chroniques. Toutefois ceux qui ont étudié avec soin la marche et le caractère de ces af-

fections, n'accorderont, pour leur traitement, qu'une bien faible confiance aux astringens en général et aux nèfles en particulier. Dans l'état frais, et lorsqu'ils sont très-mûrs, ces fruits sont bien plus recommandables par leurs qualités nutritives, que par leurs propriétés médicales. Leur mucilage, sucré, acidulé, et légèrement astringent, leur assigne un rang distingué parmi les alimens diététiques, et il n'y a pas de doute que leur usage ne puisse être avantageux dans certains cours de ventre de vieille date, dans les écoulemens muqueux de l'urètre et du vagin, et dans les longues suppurations des viscères. On pourrait surtout les employer avec succès comme aliment dans le traitement du scorbut.

Du reste, les nèfles, non mûres, fraîches ou desséchées, peuvent être administrées soit intérieurement, soit à l'extérieur, comme les autres substances astringentes, dans tous les cas où on veut opérer la médication tonique avec astriction; on pourrait aussi les administrer en poudre ou en décoction. Mais on n'y a presque jamais recours, sous aucune forme, parce que la matière médicale abonde en médicamens de même nature, qu'on peut se procurer en toutes saisons.

Les semences osseuses de ces fruits, réduites en poudre, ont joui autrefois d'une sorte de réputation comme dissolvant les calculs des reins et de la vessie. Mais malgré les assertions d'Agricola, Matthiole, Brassavole, et autres auteurs anciens, cités à ce sujet par J. Bauhin, cette prétendue vertu lithontriptique des noyaux de la nèfle, doit être reléguée au rang des fables, dont les progrès des lumières commencent à faire justice.

Lorsque le néflier est greffé, soit sur le poirier sauvage, soit sur le coignassier, ses fruits deviennent beaucoup plus gros et beaucoup plus pulpeux. On accélère leur ramollissement, avant lequel ils ne sont pas mangeables, en les froissant fortement dans un panier ou dans un sac, et en les exposant pendant quelque temps sur de la paille. Alors ils font partie des desserts. Le bois de néflier est d'une très-grande dureté; les tourneurs en font des manches de fouet, des cannes, et autres objets analogues.

NÉFLIER.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est un peu plus petite que nature.)

1. Fleur entière.
2. Calice coupé verticalement, pour faire voir les styles et l'insertion des étamines.
3. Fruit coupé horizontalement, dans lequel on distingue cinq osselets.
4. Osselet isolé.

Turpin P. *Lambert J.e sculp.*

NÉNUPHAR.

a.l.l.

NÉNUPHAR.

Grec. . . . . νυμφαια [1], Dioscorides.

Latin. . . . . NYMPHÆA ALBA MAJOR ; Bauhin, Πιναξ, lib. 5, sect. 6. Tournefort, clas. 6, sect. 4, gen. 9.
NYMPHÆA ALBA ; *foliis cordatis integerrimis, calyce quadrifido.* Linné, *polyandrie monogynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 4, *famille des hydrocharidées* [2].

Italien. . . . . NENUFARO BIANCO.

Espagnol. . . . . NENUFAR BLANCO.

Portugais. . . . . NIMPHEA BRANCA.

Français. . . . . NÉNUPHAR BLANC; VOLET.

Anglais. . . . . WHITE WATER LILY; WATER ROSE.

Allemand. . . . . WEISSE SEEBLUME; WASSERLILIEN.

Hollandais. . . . . . . WITTE ZEEBLOEM.

Danois. . . . . SOEBLOMSTER.

Suédois. . . . . SJOEBLAD.

Polonais. . . . . GRZYBIENIE; WODNA LILIA.

Russe. . . . . KUBISCHKA; WODANOI LELEI.

Arabe. . . . . NILUFAR [3].

Le nénuphar brille sur les eaux tranquilles des étangs, comme le lis dans nos parterres. Si, comme lui, il ne parfume point l'air d'émanations odoriférantes, il l'emporte par sa grandeur, par le luxe imposant de ses fleurs d'un blanc virginal, d'une pureté inaltérable; par le nombre de ses pétales, leur élégante disposition; par ses nombreuses étamines, dont le jaune doré donne encore plus d'éclat à l'albâtre de la corolle. Quand les grandes et belles feuilles de cette superbe plante s'étalent au dessus de l'eau, que ses fleurs s'y promènent mêlées avec les corolles dorées du nénuphar jaune, avec les renoncules aquatiques, les hottonia, les potamogeton, la plaine li-

[1] De νυμφη, jeune mariée, à cause de la vertu antiaphrodisiaque attribuée à cette plante par les anciens Grecs; peut-être aussi à cause de sa blancheur, qui est le symbole de la pureté virginale.

[2] Fait aujourd'hui partie du groupe des nymphéacées.

[3] C'est probablement de là que vient le nom français.

quide ressemble alors à un parterre mobile dont le fond est tapissé de volandeau, de cératophylles, etc., auquel servent de bordure le jonc fleuri avec ses ombelles d'un rose tendre, la flèche d'eau ornée de ses épis d'un blanc de lait; tandis que les conferves, le lemna, forment, par leur rapide multiplication à la surface des eaux, un beau tapis de verdure sur lequel on serait tenté d'imprimer ses pas.

Le caractère essentiel du nénuphar consiste dans un calice à quatre ou cinq grandes folioles colorées, persistantes; des pétales nombreux, placés sur plusieurs rangs; un grand nombre d'étamines plus courtes que la corolle; un ovaire à demi-supérieur, couronné par un stigmate sessile, radié, en forme de chapeau : le fruit est une baie sèche, à plusieurs loges, contenant un grand nombre de semences renfermées dans chaque loge, et attachées aux cloisons.

Ses racines sont très-longues, blanches, épaisses, noueuses et charnues, couvertes d'écailles brunes. Il n'y a point de tige.

Ses feuilles sont portées sur de très-longs pétioles; elles s'épanouissent à la surface des eaux en une lame très-grande, ovale, lisse, glabre, coriace, échancrée en cœur, entière à ses bords.

Les hampes ou pédoncules sont simples, épais, de la longueur des pétioles; ils se terminent par une grande et belle fleur blanche, composée de pétales nombreux, placés sur plusieurs rangs, inégaux, de la longueur et même plus longs que le calice; les intérieurs beaucoup plus petits; les filamens des étamines élargis, pétaliformes.

Le fruit est une capsule sèche assez grosse, un peu globuleuse, couronnée par le stigmate.

Il est facile de distinguer le nénuphar jaune à sa couleur; ses fleurs sont moins grandes; ses calices colorés, beaucoup plus grands et plus longs que les pétales; les feuilles plus grandes et plus rondes. C'est au même genre qu'appartient le célèbre *lotos* du Nil, que les Égyptiens avaient consacré au soleil, dont il était l'emblême, qu'on représentait sur la tête d'Osyris et de plusieurs autres divinités. Les rois d'Égypte s'en formaient des couronnes, le faisaient représenter sur les monnaies et les médailles. (P.)

Les semences, les fleurs, les feuilles et la racine de cette plante, ont été jadis en usage, mais sont aujourd'hui presque entièrement

tombées en oubli. La racine est de la grosseur du bras, d'un tissu spongieux, d'une couleur blanche lorsqu'elle est récente, et brune après la dessiccation. Sa saveur est amère, légèrement astringente. Son extrait aqueux joint à ces deux qualités un goût manifestement salé. Les feuilles et les semences inodores, comme la racine, offrent une saveur visqueuse : il en est de même des fleurs dont l'odeur est nauséabonde dans l'état frais, et qui contiennent environ un quart de leur poids de mucilage insipide.

Rien n'est plus vague, plus hypothétique, ni plus contradictoire, que les idées qui se sont accréditées, je ne sais comment, sur la puissance de cette plante. Sa réputation, comme réfrigérante et antiaphrodisiaque, remonte à l'antiquité la plus reculée. Pline, Dioscorides, et de graves auteurs anciens, échos des erreurs populaires de leur temps, ne balancent point à reconnaître dans ses semences et sa racine, la vertu d'éteindre les désirs vénériens, et même d'abolir la faculté génératrice. Les auteurs de matière médicale, après avoir admis cette fable sans examen, n'ont cessé de la répéter comme une vérité démontrée, et, jusqu'à ce jour, le nénuphar est ainsi demeuré paisible possesseur de la précieuse propriété d'émousser l'aiguillon de la chair, et d'amortir les feux de la concupiscence. Les pieux cénobites de la Thébaïde, et les ardens ermites du désert, au rapport de Prosper Alpin, en font usage pour supporter le pesant fardeau de la rigoureuse continence qu'ils s'imposent. Personne n'ignore la confiante et aveugle crédulité avec laquelle les moines et les religieuses de nos couvens faisaient usage de cette plante pour réprimer la révolte d'un sens qui s'irrite souvent de tous les obstacles, et pour étouffer des désirs qui ne sont pas le moindre supplice de ceux qui se dévouent aux rigueurs de la chasteté. Du sein des cloîtres, la prodigieuse renommée des miracles du *nymphea* s'est répandue dans toutes les classes du peuple, et depuis le prince jusqu'à la dernière garde-malade, il n'est personne qui ne s'imagine de donner de solides preuves de ses lumières et de ses connaissances profondes en médecine, en signalant ce végétal aquatique, comme l'antiaphrodisiaque par excellence, et comme la vraie sauve-garde de la chasteté. Cependant, ainsi que le remarque judicieusement le savant Murray, l'usage que font les paysans suédois

de cette racine, prouve évidemment que cette prétendue propriété, qu'on s'est plu à lui accorder, est entièrement illusoire, puisque le pain, dans la composition duquel ils font entrer cette racine, ne diminue en rien leur faculté génératrice, ni leur aptitude au coït. Les qualités amère et styptique dont elle est douée, prouvent d'ailleurs qu'au lieu d'agir comme réfrigérante, elle est bien plus propre à agir comme excitante à la manière des toniques et des amers. On sait d'ailleurs que dans l'état frais elle rougit la peau sur laquelle on l'applique; qu'elle y détermine même l'inflammation. Or, je le demande, comment concilier une semblable action irritante, avec la singulière vertu qu'on lui suppose? Reste à savoir si les propriétés rafraîchissante et somnifère qu'on lui attribue aussi, sont plus réelles et mieux fondées; M. Alibert assure avoir employé le *nymphea* avec succès comme faible narcotique, pour remplacer les opiacés; mais il ne dit point quelle est la partie de la plante dont il a fait usage. Nous sommes par conséquent fondés à douter de la propriété hypnotique de la racine de nénuphar, tout comme de sa vertu antiaphrodisiaque, jusqu'à ce qu'elles aient été démontrées par des observations bien faites. A l'égard des succès qu'on lui attribue contre la leucorrhée et la blennorrhagie, mais surtout contre la dysenterie, lors même qu'ils seraient aussi certains qu'ils sont douteux, nous possédons une foule de mucilagineux, beaucoup plus convenables dans ces maladies lorsqu'elles sont aiguës; et si, lorsqu'elles sont chroniques, on voulait leur opposer des amers et des astringens, la matière médicale nous fournit un grand nombre de plantes qui jouissent de ces propriétés à un beaucoup plus haut degré que ne le fait le nénuphar. Comme topique, Detharding a appliqué la racine de cette plante, coupée en long, sur la plante des pieds contre la fièvre intermittente. Mais que conclure de ce fait, quand on sait que dans les cas où cette affection ne guérit pas d'elle-même, toutes sortes de moyens, soit généraux, soit locaux, sont susceptibles de la faire disparaître?

Les fleurs de *nymphea*, à cause de leur odeur nauséeuse, pourraient seules être soupconnées de quelques propriétés narcotiques. Toutefois, on ne peut raisonnablement leur accorder cette vertu que lorsqu'elle aura été constatée par des faits exacts et mieux ob-

servés que ceux sur lesquels leur réputation a été appuyée jusqu'ici. En attendant, il faut se borner à les placer parmi les substances émollientes, relâchantes et rafraîchissantes, sans qu'on puisse leur attribuer, sous ce rapport, plus de puissance qu'aux autres plantes mucilagineuses que nous possédons. A l'exemple de l'illustre Cullen, on pourrait donc, sans inconvénient, exclure le nénuphar de la matière médicale. Cependant on en administre la racine depuis huit jusqu'à seize grammes en décoction dans un kilogramme d'eau, et les feuilles fraîches, à la dose de quatre ou huit grammes en infusion. L'eau distillée qu'on prépare encore dans quelques pharmacies avec ces dernières, est entièrement inerte. La ridicule composition décorée du vain titre d'*électuaire de chasteté*, sur laquelle on a débité tant de rêveries, n'a jamais eu d'autre utilité que celle d'aider les médicastres et les charlatans à faire des dupes. Le sirop de nénuphar, quoique excessivement préconisé, n'agit pas autrement que le sirop de guimauve. L'huile de nénuphar de Salicet, et le miel que Rhazès préparait avec la même plante, n'ont aucune vertu.

Les Égyptiens, qui avaient consacré le nénuphar au soleil, ont représenté cette plante aquatique sur la tête des statues d'Osiris et des prêtres de ce dieu. Leurs rois, à l'exemple des despotes de tous les temps et de tous les lieux, affectant la divinité aux yeux des peuples stupides, se faisaient des couronnes avec les fleurs de cette plante. Dans quelques contrées de la Suède, sa racine, associée à la seconde écorce du pin, et sans doute à quelques substances farineuses, sert à faire du pain dont se nourrissent les pauvres cultivateurs dans les temps de disette. Ses feuilles desséchées servent, dans le même pays, à la nourriture des bestiaux.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite au tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Pistil accompagné de quelques étamines.
2. Fruit entier.
3. Le même coupé horizontalement.
4. Graine de grosseur naturelle.
5. La même grossie.

Turpin Pinx.t Lambert J.e Sculp.t

NERPRUN.

a ll.

NERPRUN[1].

Grec	ραμνος, Dioscorides.
Latin	RHAMNUS CATHARTICUS; Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 4. Tournefort, clas. 20, sect. 1, gen. 1. RHAMNUS CATHARTICUS; *spinis terminalibus, floribus quadrifidis dioïcis, foliis ovatis.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, cl. 14, ord. 13, *famille des nerpruns.*
Italien	SPINO CERVINO.
Espagnol	ESPINA DE CIERVO; CAMBRON.
Portugais	ESCAMBROEIRO; ESPINHEIRO CAMBRA.
Français	NERPRUN; NOIRPRUN.
Anglais	PURGING BUCKTHORN.
Allemand	KREUZBEEREN-STRAUCH; WEGDORN.
Hollandais	WEEGEDORN.
Danois	KORSBÆRTORN.
Suédois	GETAPPEL.
Polonais	SZKLAK KRZEWINA.
Russe	SCHEST.

Le nerprun est un arbrisseau épineux, d'un assez joli feuillage, commun dans nos bois, dans les haies, aux lieux incultes. Il appartient à un genre très-nombreux en espèces, dont le caractère essentiel consiste dans un calice à quatre ou cinq divisions; quatre ou cinq pétales; autant d'étamines opposées aux pétales; un à trois styles; une baie ronde, à deux ou quatre loges, autant de semences munies à leur base d'un ombilic cartilagineux et saillant.

Cet arbrisseau s'élève à la hauteur de huit à dix pieds, sur une tige droite, assez forte, rameuse; le bois jaunâtre; l'écorce lisse; les vieux rameaux convertis à leur extrémité en une épine très-dure.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, d'un beau vert, simples, arrondies ou ovales, finement dentées à leurs bords, lisses et chargées de nervures parallèles et convergentes.

[1] Par corruption, de *noire prune,* à cause de la couleur de son fruit. On disait autrefois *noirprun.*

Les fleurs sont petites, très-souvent dioïques, réunies en bouquets dans l'aisselle des feuilles. Leur calice est fort petit, à quatre divisions allongées; quatre pétales un peu jaunâtres; autant d'étamines.

Le fruit est une baie petite, charnue, arrondie, qui noircit en mûrissant, et contient ordinairement quatre semences dures.

Nos départemens méridionaux possèdent une autre espèce de nerprun, le *rhamnus infectorius*, distingué du précédent par ses feuilles un peu velues en dessous, par ses tiges moins droites, une fois moins élevées, revêtues d'une écorce noirâtre.

Dans les mêmes contrées, l'alaterne (*rhamnus alaternus*) forme de très-jolis buissons toujours verts, à feuilles dures, lisses, ovales, dentées à leurs bords; ses fleurs d'un vert jaunâtre, presque sessiles, souvent unisexuelles, à cinq étamines.

La bourdaine appartient également aux nerpruns, *rhamnus frangula*, L., arbrisseau de nos bois, de six à huit pieds, dont l'écorce extérieure est brune, l'intérieure jaunâtre; les feuilles ovales, entières; les fleurs verdâtres, axillaires; les baies d'abord rougeâtres, puis noires. (P.)

Les baies du nerprun cathartique, dans leur état de maturité, renferment une pulpe succulente très-verte, d'une odeur ingrate, et d'une saveur amère, nauséeuse et un peu âcre. Leur infusion aqueuse rougit par le contact des acides nitrique et sulfurique, et noircit par le sulfate de fer. Elles contiennent une matière colorante, d'un vert jaunâtre qui se retrouve dans les fruits de plusieurs autres rhamnoïdes, et, suivant Schwilgué, du tannin et de l'albumine.

L'écorce intérieure, ou liber de cet arbrisseau, jouit, comme ses baies, des propriétés vomitive et purgative; mais ces dernières sont consacrées à l'usage médical, et occupent, depuis des siècles, une place distinguée parmi les drastiques. En effet, quoique à haute dose, elles déterminent quelquefois le vomissement; leur action s'opère pour l'ordinaire sur le canal intestinal, dont elles augmentent prodigieusement les sécrétions muqueuses, en même temps qu'elles sollicitent avec énergie ses contractions; elles purgent ainsi avec force. Au rapport de Hombert, il paraît même que leur vertu cathartique se transmet à la chair des tourds et des grives qui s'en nour-

rissent avec avidité pendant l'automne, quoique ce fait me paraisse avoir besoin de confirmation. Quelques auteurs ont reproché aux baies de nerprun d'occasioner des coliques, de la sécheresse dans la bouche, et de la chaleur dans la gorge; ce qui fait qu'on y a rarement recours, et qu'on les réserve, en général, pour les personnes robustes, dont la sensibilité obtuse a besoin d'être excitée par de fortes commotions. Toutefois, d'après les observations de Cullen, on peut prévenir ces légers inconvéniens en avalant par dessus ce purgatif une certaine quantité de quelque liquide adoucissant, du petit-lait ou de l'eau de veau, par exemple, ou bien en l'associant à des substances mucilagineuses, comme on le fait dans le sirop que préparent avec ses baies les pharmaciens. Au reste, on fait plus particulièrement usage des fruits du nerprun et de ses diverses préparations, dans les cas où il faut vivement solliciter l'action du canal intestinal, et y déterminer une commotion énergique, soit qu'on veuille opérer une puissante dérivation sur cet organe, comme dans les dartres et autres maladies chroniques de la peau, dans les inflammations chroniques de certains viscères, à la suite de la suppression des exutoires ou autres évacuations habituelles; soit qu'on veuille agir consécutivement sur tout le système, ou sur certains organes en particulier, comme dans les scrofules et dans les hydropisies essentielles.

Vingt baies de nerprun récentes suffisent, en général, pour déterminer la purgation : mais on ne les emploie ainsi en nature que chez les sujets robustes. Ordinairement on administre leur suc exprimé et clarifié à la dose de trente-deux grammes (une once). Bien plus souvent encore, et avec beaucoup plus d'avantage, on a recours au sirop qu'on en prépare avec ce suc et le sucre, et on le donne de trente-deux à soixante-quatre grammes (une à deux onces). Le rob de nerprun est beaucoup moins en usage; on l'emploie cependant dans quelques cas avec avantage sous forme pilulaire. Enfin on administre quelquefois les baies elles-mêmes desséchées et pulvérisées à la dose de huit grammes (deux gros).

Le suc des baies de nerprun, convenablement épaissi et associé à l'alun, fournit une couleur verte très en usage dans la peinture, et très-commune dans le commerce sous le nom de vert de vessie,

saftegrün des Allemands. Ce même suc est employé dans la teinture pour colorer les laines et différentes étoffes.

Les fruits de plusieurs autres espèces de nerprun, et entre autres ceux du *rhamnus infectorius* et du *rhamnus frangula*, jouissent aussi de la propriété purgative. On les emploie aussi aux mêmes usages dans les arts, mais les peintres et les teinturiers préfèrent les baies du *rhamnus infectorius*, connues dans le commerce sous le nom de *grains d'Avignon*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière.
2. Fruit coupé circulairement pour faire voir les quatre osselets.
3. Osselet isolé.

Turpin P.t Lambert J.e Sculp.

NOIX-VOMIQUE.

a.l.l.

NOIX VOMIQUE.

Latin.	NUX VOMICA OFFICINARUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 6. STRYCHNOS NUX VOMICA; *foliis ovatis, caule inermi.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas. 8, ord. 14, *famille des apocins.*
Italien.	NOCE VOMICA.
Espagnol.	MATAPERROS.
Portugais.	NOZ VOMICA.
Français.	NOIX VOMIQUE.
Anglais.	POISON-NUT.
Allemand.	KRAEHENAUGEN; BRECHNUSS.
Hollandais.	BRAAKNOOTEN.
Danois.	BROÆKNOEDD.
Suédois.	RAFKAKA.
Arabe.	LEUZ ALKE.

Les fruits, désignés sous le nom de noix vomiques, ont été long-temps connus dans le commerce avant que l'on soit parvenu à recueillir des notions précises sur le végétal qui les produit. Rhéed est le premier qui découvrit dans l'Inde, décrivit et figura, dans son *Hortus malabaricus* (vol. 1, pag. 67, tab. 37), sous le nom de *caniram*, l'arbre auquel ils appartiennent. Linné en a formé le genre *strychnos*, auquel il attribue, pour caractère essentiel, un calice à cinq, quelquefois quatre divisions; une corolle tubulée, un peu ventrue, à cinq lobes; autant d'étamines; un style, une baie globuleuse, à une seule loge recouverte d'une enveloppe crustacée et fragile; plusieurs semences attachées par leur centre, et logées dans une pulpe aqueuse.

Cet arbre est d'une grosseur médiocre; ses racines et son bois sont d'une très-grande amertume : ses branches se divisent en rameaux opposés, glabres, cylindriques, de couleur cendrée.

Les feuilles sont médiocrement pétiolées, opposées, glabres, coriaces, ovales, un peu arrondies, entières, à peine aiguës, pourvues de trois à cinq nervures.

Les fleurs sont disposées, vers l'extrémité des rameaux, en pe-

tits corymbes courts, pubescens. Les calices sont courts, à cinq dents aiguës; la corolle petite, blanchâtre; les divisions du limbe aiguës, réfléchies, plus courtes que le tube.

Les fruits sont globuleux, presque aussi gros qu'une orange, à une seule loge, contenant plusieurs semences placées dans une pulpe aqueuse. (P.)

Les semences de ce végétal, connues dans le commerce sous le nom de noix vomiques, sont plates, arrondies, et de la forme d'un bouton. Elles ont à peu près un demi-pouce de diamètre, et une ou deux lignes d'épaisseur. Leur couleur est grise, leur surface un peu laineuse, leur centre ombiliqué, et leur consistance dure et comme cornée. Elles sont inodores, et offrent une saveur amère, âcre, un peu nauséeuse. Les recherches chimiques de MM. Braconnot, Desportes, Chevreul, sur cette substance, ont singulièrement étendu et perfectionné son analyse. Ce dernier en a retiré de la gomme, une matière particulière de nature animale, et d'une amertume extrême, de l'huile fixe, et une matière colorante jaune. Mais il paraît que c'est à la substance amère que la noix vomique est essentiellement redevable de ses propriétés vénéneuses et médicales.

Les Arabes, auxquels on doit l'introduction des fruits du *strychnos* dans la matière médicale, ont les premiers reconnu la violence de leur action sur l'économie animale. Une foule d'observations faites sur l'homme, et de nombreuses expériences tentées sur les animaux depuis cette époque, ont établi leurs propriétés délétères sur des faits incontestables. Matthiole, Fréd. Hoffmann, Wepfer, C. Gessner, Linné, Brunner, Lossius, de Heyde, Seutter, Sorbait, et plus récemment MM. Desportes, Magendie, Delille, Orfila, et autres observateurs, ont constaté que la noix vomique est funeste à l'homme, aux chiens, aux chats, aux loups, aux renards, aux fouines, aux lapins, aux poules, aux corneilles et aux grenouilles. Au bout d'un temps plus ou moins long, et quelquefois dans l'espace de quelques minutes, elle a constamment déterminé des convulsions partielles et générales, la roideur tétanique des membres et du tronc; quelquefois la suspension de l'action des sens, une anxiété extrême, et presque toujours la mort. Ce dernier effet a également eu lieu, soit que la noix vomique ait été administrée en substance, en décoction,

en infusion ou en extrait, soit qu'elle ait été directement ingérée, introduite dans le tissu cellulaire, injectée dans le rectum, dans la vessie, dans la plèvre ou dans le système nerveux. Wepfer dit avoir trouvé une inflammation gangréneuse de l'estomac et de l'intestin sur les cadavres de quelques animaux, victimes de cette substance vénéneuse. Toutefois, les observateurs que je viens de citer n'ont observé, à la suite de cet empoisonnement, aucune trace d'inflammation ni d'érosion sur les organes qui avaient été en contact immédiat avec le poison. De sorte qu'il paraît certain que la noix vomique est immédiatement absorbée, et qu'elle porte immédiatement son action irritante sur le système nerveux, et en particulier sur la moelle épinière. Son extrait aqueux a paru agir avec une énergie plus grande que sa substance elle-même. Lorsque les vomitifs sont administrés promptement, ils peuvent, en faisant rejeter la noix vomique, prévenir les funestes effets de l'empoisonnement; mais quand le poison a été absorbé, il n'y a point de moyen certain de guérison, quoiqu'on ait recommandé comme tels les acides et les spiritueux.

Cette substance délétère, dont quinze grains, au rapport d'Hoffmann, ont suffi pour donner la mort à une fille de dix ans, constitue, comme on voit, un des poisons les plus redoutables pour l'espèce humaine, et réclame par conséquent la plus grande circonspection dans son usage. Toutefois, administrée avec prudence par des mains habiles, elle a souvent produit des résultats aussi avantageux qu'inattendus dans le traitement de plusieurs maladies graves et rebelles. Sans doute il est impossible de croire, d'après le témoignage des Arabes, qu'une ou deux noix vomiques, prises chaque jour pendant deux années consécutives, préservent pour toujours des accidens qui suivent la morsure des serpens venimeux. L'efficacité que Fallope et C. Gessner veulent bien lui attribuer contre la peste, aurait besoin d'être constatée avant d'être admise. Mais on peut croire aux succès que Ludovic, Wédel, Buchner et Hartmann, en ont obtenus, au rapport de Murray, contre les fièvres intermittentes, quand on réfléchit que la plupart des substances amères et âcres triomphent souvent de ces affections. Divers médecins semblent avois constaté ses bons effets contre les vers intestinaux, et particulièrement contre les ascarides lombricoïdes. Dans cette vue, Schulz employait la

râclure de noix vomique à la dose de dix grains, et Junghans, la teinture alcoolique de cette substance à la dose de cinquante gouttes. On en a tenté l'usage dans différentes affections nerveuses, telles que la manie, l'hystérie, l'hypocondrie et l'hydrophobie. La haute réputation, dont le fameux électuaire *de Oro* a joui autrefois contre la rage, était même entièrement due à la noix vomique qui en est la base. Spielmann et Murray rapportent que les Lapons s'en servent contre la colique. Mais on ne détermine pas dans quelles espèces de coliques; et certes ce ne peut être ni dans les coliques bilieuses, ni dans les coliques stercorales, ni dans celles qui tiennent à l'embarras intestinal, ni, à plus forte raison, dans les coliques inflammatoires. Dans une épidémie de dysenteries, Hagstrom a administré cette substance irritante et âcre jusqu'à la dose d'un scrupule par jour à beaucoup de dysenteriques qui ont guéri malgré un semblable moyen, et il en a conclu que la noix vomique avait une grande efficacité contre la dysenterie. Cependant comme l'auteur laisse ignorer si la guérison de cette phlegmasie a été plus prompte sous l'emploi de la noix vomique qu'elle ne l'est ordinairement, nous sommes fondés à croire qu'elle n'a pas eu lieu avant le temps prescrit par la marche de la maladie, et naturellement conduits à nous en tenir à l'emploi des mucilagineux dont l'expérience a confirmé les avantages dans cette affection. Si l'on doit reléguer au rang des fables l'efficacité prétendue de la noix vomique contre le venin des serpens et contre la peste, douter de ses succès dans la dysenterie, ajourner son jugement sur ses propriétés fébrifuges et anthelmentiques, et être réservé sur son emploi contre les névroses et autres maladies, dans lesquelles elle a été plus ou moins préconisée : d'après les expériences cliniques de M. Fouquier, on ne peut révoquer en doute ses succès contre les paralysies essentielles, et ses avantages, pour exciter l'action de la moelle épinière et des nerfs qui en partent. L'habile praticien que nous venons de citer, a administré l'extrait alcoolique de la noix vomique dans la paraplégie et l'hémiplégie, d'abord à la dose de deux grains, répétés deux ou trois fois par jour, ensuite à une dose un peu plus forte, et successivement jusqu'à vingt-quatre grains par jour. Il a vu bientôt des tressaillemens faibles et passagers, puis des contractions musculaires, se manifester dans

les parties paralysées, et peu à peu le mouvement volontaire s'y rétablir.

En substance, et sous forme pulvérulente, la noix vomique peut être administrée de cinq à quinze grains par jour, et même au delà, en augmentant peu à peu la dose. En décoction, on peut la donner de treize décigrammes à quatre grammes (un scrupule à un gros). La dose de sa teinture spiritueuse est de vingt-cinq à cinquante gouttes. Suivant la méthode de M. Fouquier, on doit administrer son extrait alcoolique de quatre à six grains par jour en plusieurs prises, et augmenter graduellement cette quantité d'un grain tous les deux ou trois jours, de manière à en donner jusqu'à un scrupule en vingt-quatre heures. L'extrait aqueux pourrait être pris de la même manière. La noix vomique fait partie de l'électuaire camphré et du trop fameux électuaire que nous avons indiqué plus haut, monstrueux et dégoûtant farrago digne d'un éternel oubli malgré sa réputation usurpée, et malgré les fastueux éloges qui ont été prodigués à ses merveilleuses vertus contre la manie, la rage, la peste, etc.

La noix vomique est très en usage pour empoisonner les chiens vagabonds, et pour détruire les loups, les renards et les fouines. Dans cette vue, on l'introduit dans des viandes ou autres substances alimentaires qui servent d'appât à ces animaux dévastateurs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Calice et pistil.
2. Corolle ouverte, pour faire voir qu'à l'orifice de son tube sont insérées cinq anthères.
3. Graine entière.
4. La même coupée en longueur, pour faire voir que l'embryon, dont la radicule regarde l'ombilic, est placé dans un périsperme corné.
5. Fruit entier.

Turpin P. | Lambert J.e sculp

NOYER.

a. l l.

CCL.

NOYER.

Grec.	καρυον βασιλικον.
Latin.	NUX JUGLANS [1]; *s. regia vulgaris.* Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 4. Tournefort, cl. 19, sect. 1, gen. 1. JUGLANS REGIA; *foliolis ovalibus glabris, subserratis, sub æqualibus.* Linné, *monoécie polyandrie.* Jussieu, clas. 14, ord. 12, *famille des térébinthacées.*
Italien.	NOCE.
Espagnol.	NOGAL.
Portugais.	NOGUEIRA.
Français.	NOYER.
Anglais.	WALNUTTREE.
Allemand.	NUSSBAUM; WALNUSS.
Hollandais.	OCKERNOOTENBOOM.
Danois.	NOEDDETRÆ.
Suédois.	VALNOETTRÆD.
Polonais.	ORZESZYNA WLOSKA.
Russe.	GREZIÆK ORECHI *(noix grecques).*
Hongrois.	OLASS-DIO.
Arménien.	ANGUS.
Chinois	HO-TAO.

Le noyer, quoique très-anciennement connu, n'est point indigène de l'Europe. Pline le dit originaire de la Perse : on l'y trouve encore dans son état sauvage, au milieu des forêts. Quoiqu'il jouisse parmi nous de tous les droits de la naturalisation, il n'y est point acclimaté au point de pouvoir résister au froid des hivers rigoureux. Quelques-uns ont cru y reconnaître l'arbre que Théophraste a nommé *caryon;* mais le peu qu'en dit cet auteur, laisse beaucoup d'incertitudes, et ne permet pas de prononcer. Linné lui a conservé le nom de *juglans*, qu'il avait reçu des Grecs. Il est devenu le type d'un genre que plusieurs belles espèces découvertes dans l'Amérique Septentrionale, ont rendu fort intéressant. Il se caractérise par des

[1] Mot formé de *Jovis glans,* comme si l'on disait *gland de Jupiter.*

fleurs monoïques, dépourvues de corolle. Les fleurs mâles sont disposées en chatons pendans, garnis d'écailles, portées chacune sur un pédicelle horizontal : le calice est à six divisions profondes; il renferme une vingtaine d'étamines presque sessiles; les anthères à deux loges. Les fleurs femelles sont solitaires, deux à deux, ou trois à trois. Leur calice est double, supérieur, à huit divisions; l'extérieur plus court; l'ovaire surmonté de deux styles épais; les stygmates en massue, déchirés à leur sommet. Le fruit est un drupe ovale, renfermant une noix à deux valves; l'amande irrégulièrement sinuée, partagée à la base en quatre lobes, séparés par des cloisons membraneuses.

Le noyer est le plus beau de nos arbres fruitiers; il porte une cime large et touffue : son écorce est lisse dans les jeunes arbres, épaisse et gercée dans les plus vieux; son bois dur; ses rameaux de couleur verdâtre ou cendrée.

Ses feuilles sont grandes, alternes, pétiolées, ailées, d'un beau vert, composées de sept à neuf folioles, quelquefois moins, sessiles, opposées, glabres, ovales-lancéolées, aiguës, entières, rarement denticulées.

Les fleurs sont monoïques; les mâles disposées en longs chatons cylindriques, pendans, d'un brun-vert, réunis sur le vieux bois plusieurs ensemble ou solitaires, longs de deux ou trois pouces.

Les fleurs femelles sont axillaires, situées vers l'extrémité des rameaux, presque sessiles, au nombre de deux ou trois. Elles produisent, sous le nom de noix, des drupes ovales, un peu globuleux, enveloppés d'un brou ferme, épais, d'un beau vert. (P.)

L'enveloppe extérieure du fruit du noyer, connue sous le nom de brou de noix, est verte, charnue, d'une saveur amère, styptique et excessivement acerbe. Elle renferme beaucoup de tannin et d'acide gallique, et noircit fortement la peau des doigts lorsqu'on la touche. La seconde enveloppe, dure, cassante, et comme testacée, est d'une couleur fauve, sillonnée à sa surface, sans odeur, sans saveur, et de nature purement ligneuse. L'intérieur de la noix offre une substance quadrilobée, recouverte d'un épiderme jaunâtre, très-mince, d'une saveur astringente, et qui contient probablement du tannin. Cette substance est blanche, d'une saveur douce, très-agréable, miscible

à l'eau, à laquelle elle donne la consistance émulsive; elle contient une certaine quantité de fécule amilacée, et environ la moitié de son poids d'une huile grasse, très-douce, jaunâtre, siccative, qui ne se concrette point par l'action du froid.

Le brou, à raison des principes amers et styptiques qui y dominent, jouit manifestement des propriétés tonique et astringente. L'excitation qu'il exerce sur l'estomac en vertu de ces propriétés, suffit quelquefois pour produire le vomissement, ainsi que l'ont observé Ray, Schroeder et Buechner. Pour l'ordinaire il agit sur le canal intestinal, dont il provoque les contractions, et c'est probablement par cette manière d'agir qu'il est redoutable aux vers intestinaux. Ses propriétés anthelmentiques, déjà célébrées par les anciens, ont été confirmées par les observations de Plater, de Fischer, et de plusieurs autres, qui paraissent avoir administré sa décoction aqueuse et son extrait contre les lombrics, quoique Andry ait reconnu que ce vermifuge n'était pas plus constant dans ses effets que les autres. Comme excitant, on a vanté ses bons effets dans l'apoplexie commençante, dans la paralysie et dans la syncope, où il ne peut pas agir différemment des autres médicamens styptiques. A l'extérieur, comme topique, résolutif et détersif, on en fait usage en gargarisme dans certaines angines chroniques, contre le relâchement de la luette, contre le gonflement des gencives, les ulcérations, et les aphtes indolens de la membrane muqueuse de la bouche. En poudre on l'a appliqué au pansement des ulcères atoniques et sordides.

L'épiderme mince et jaunâtre qui enveloppe la substance de la noix, quoique beaucoup moins styptique que le brou, jouit de propriétés analogues. Réduit en poudre, il a été recommandé contre la colique, et le peuple s'en sert quelquefois encore pour remédier à cette affection, où il ne peut être que bien rarement utile, puisque les astringens y sont en général plus nuisibles qu'avantageux.

La partie blanche ou parenchymateuse de ce fruit, dépouillée de son épiderme, est une substance très-douce, qui, à une qualité éminemment nutritive, joint les propriétés rafraîchissantes, relâchantes, lubréfiantes et adoucissantes, communes aux autres substances émulsives, dont l'huile et le mucilage forment les parties constituan-

tes. Cette substance, prise en grande quantité, paraît toutefois susceptible d'expulser les vers intestinaux, ainsi qu'Hippocrate l'avait observé à l'égard des vers plats. L'émulsion qu'elle forme par sa trituration dans l'eau, peut être employée avec avantage dans toutes les maladies d'irritation, soit générales, soit locales. Cependant, comme les noix rancissent en vieillissant, et qu'elles acquièrent alors des qualités irritantes, pour peu qu'elles soient anciennes, elles ne conviennent plus comme émulsives.

Il en est de même de l'huile grasse qu'elles fournissent par expression. Lorsque cette huile provient des noix de l'année, et qu'elle est récente, elle est douée de propriétés relâchantes, adoucissantes et lubréfiantes, comme la plupart des huiles grasses, qu'elle peut suppléer dans tous les usages médicaux; mais dans les cas contraires, elle exhale une odeur forte, elle a une saveur rance qui irrite la gorge par son âcreté, et elle perd ainsi toutes ses qualités adoucissantes. Comme l'huile d'olives, elle jouit d'une vertu purgative et d'une propriété anthelmentique, en vertu desquelles plusieurs observateurs l'ont employée avec succès contre le tænia.

Le brou de noix se donne en décoction à doses très-variables, et en extrait à celle de deux ou trois cuillerées à café pour les enfans, et à dose double ou triple pour les adultes. En l'associant avec le miel, on en prépare un rob de noix qui a eu jadis beaucoup de réputation. Avec le sucre et l'alcool, il forme aussi le ratafia de brou de noix, réputé comme stomachique. L'épiderme intérieur de ce fruit a été administré en poudre à la dose de quatre grammes (un gros). Sa substance blanche, dépouillée de son épiderme, est administrée en émulsion à la dose de trente-deux à soixante-quatre grammes, dans cent vingt à cent quatre-vingt grammes d'eau convenablement édulcorée. L'huile se donne comme purgative ou vermifuge, de trente-deux à soixante-quatre grammes et plus.

Plusieurs autres parties du noyer, et entre autres l'écorce intérieure dont Ray, Buechner et Schroeder, ont parlé comme vomitive, ont été employées jadis en médecine; mais elles ne sont plus en usage.

Cet arbre paraît exhaler certaines émanations qui nuisent aux autres végétaux, et les empêchent de prospérer autour de lui. Les dou-

leurs de tête qu'elles occasionent aux hommes qui y demeurent long-temps exposés, semblent indiquer qu'elles ont quelque chose de vireux. Mais l'opinion populaire qui attribue au noyer la propriété de donner la fièvre à ceux qui reposent sous son ombre, a besoin de confirmation. Par sa dureté, par sa couleur agréablement veinée, et par le beau poli dont il est susceptible, le bois de cet arbre est très-précieux et très-recherché par les ébénistes et les menuisiers pour la fabrication des meubles, et d'une foule d'ornemens de nos habitations. Sa racine, ses feuilles, et l'enveloppe extérieure de son fruit, fournissent une couleur jaunâtre utilement employée dans la teinture. Les fruits, avant la formation de leur partie nutritive, sont confits avec le sucre et les aromates, et transformés en un aliment extrêmement délicat, d'un goût délicieux et très-stomachique. Ces fruits, connus sous le nom de cernaux, avant leur maturité, constituent un mets de dessert très-recherché parmi nous, quoiqu'ils soient un aliment glutineux, réfractaire à l'action de l'estomac et de l'intestin, et, par conséquent, peu salubre pour les personnes faibles et délicates. Les noix mûres sont moins difficiles à digérer, et constituent un aliment agréable et sain quand elles sont récentes; mais en vieillissant elles deviennent rances, et alors elles occasionent le pyrosis et des rapports nidoreux. L'huile de noix, exprimée sans le concours de la chaleur, lorsqu'elle est récente, et qu'elle provient des fruits de l'année dépouillés de leur épiderme, est très-douce, et peut être employée avec avantage à tous les usages culinaires. Dans les cas contraires, elle exhale une odeur forte, irrite la gorge, et alors elle est réservée à l'éclairage, à la fabrication du savon, à la composition du vernis, et autres usages économiques. Comme elle ne se coagule pas par le froid, et qu'elle est de nature siccative, elle est surtout très-utile aux peintres et aux broyeurs de couleurs. Le magma, qui reste sous le pressoir lorsqu'on a exprimé l'huile des noix, est une substance très-nourrissante, qu'on emploie avec avantage pour engraisser les bestiaux : beaucoup de personnes le trouvent même un aliment fort agréable. L'enveloppe cornée de ce fruit, ou les coquilles de noix, sont en usage soit pour chauffer le four, soit pour brûler dans les cheminées. Enfin le tronc du noyer fournit, par incision, un liquide mucilagineux et sucré, qui présente,

lorsqu'il a été convenablement épaissi, toutes les qualités du miel et de la mélasse, et dont M. Barron a retiré du sucre cristallisé par des procédés analogues à ceux qui sont en usage pour obtenir le sucre de l'érable.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Chaton mâle.
2. Écaille dont le pétiole, beaucoup plus grand que la lame, supporte un calice à six divisions, qui contient les anthères.
3. Une anthère isolée.
4. Trois pistils au moment de la fécondation.
5. Noix dépouillée de son brou.
6. Coupe verticale d'une amande montrant en *A* la radicule.

Turpin P.

Lambert J.e sculp

ŒNANTHE.

all

ŒNANTHE.

Grec.	οιναvθη, Dioscorides.
Latin.	OENANTHE AQUATICA; Bauhin, Πιvαξ, lib. 6, sect. 5. Tournefort, clas. 7, sect. 2, gen. 3. OENANTHE FISTULOSA; *stolonifera, foliis caulinis pinnatis filiformibus fistulosis.* Linné, *pentandrie digynie.* Jussieu, clas. 12, ord. 2, *famille des ombellifères.*
Italien.	ENANTE.
Espagnol.	FILIPENDULA.
Portugais.	FILIPENDULA.
Français.	ŒNANTHE; FILIPENDULE; PERSIL DES MARAIS.
Anglais.	WATER DROP-WORT.
Allemand.	ROEHRIGE REBENDOLDE.
Hollandais.	DRUIVELBLOEM.
Danois.	VAND-STEENBREK.

CETTE plante, si commune sur le bord des marais, est très-remarquable par ses feuilles dont les pétioles sont fistuleux. Elle appartient à la famille des ombellifères, et se caractérise par un calice à cinq petites dents persistantes; cinq pétales courbés en cœur, d'égale grandeur dans les fleurs du centre; ceux de la circonférence plus grands, irréguliers; cinq étamines; deux styles. Le fruit est oblong ou un peu ovale, sillonné longitudinalement, couronné par les dents du calice et les deux styles : il se divise en deux semences convexes et striées d'un côté, planes de l'autre.

Ses racines sont fibreuses, rampantes, un peu tuberculeuses à leur origine : elles produisent une tige grosse, cylindrique, fistuleuse, glabre, rameuse, presque nue, haute d'environ un pied et demi.

Les feuilles sont longues, deux fois ailées, très-lisses; les folioles à découpures petites, aiguës; les folioles des feuilles supérieures sont simples et linéaires; les pétioles longs, droits et fistuleux.

Les fleurs sont blanches, disposées en une ombelle composée or-

dinairement de trois rayons, soutenant chacun une ombellule plane, très-serrée. L'involucre universel manque souvent, ou n'a qu'une seule foliole; les involucres partiels sont composés de plusieurs folioles. Dans les ombellules les fleurs du centre sont presque sessiles, celles de la circonférence portées sur de longs pédoncules, très-ordinairement stériles.

Les fruits offrent une tête globuleuse, hérissée par les dents du calice et les styles persistans.

On trouve encore dans les mêmes lieux, 1° l'*œnanthe crocata*, distingué par la forme de ses ombelles composées de rayons nombreux, presque tous de même longueur, soutenant des ombellules serrées, presque sessiles. Ses tiges sont remplies d'un suc jaunâtre; ses racines composées de tubercules sessiles, allongés, fasciculés; 2° l'*œnanthe pimpinelloïdes*, à racines également tuberculées, dont les feuilles radicales sont deux et trois fois ailées, leurs folioles élargies, cunéiformes (P.)

La racine de cette plante consiste dans des espèces de tubercules fusiformes, suspendus à de longues fibres; leur figure est analogue à celle des navets; leur substance est blanche, inodore, et d'une saveur analogue à celle du panais, avec lequel ils ont été souvent confondus. Les chimistes ne se sont point encore occupés de leur analyse. On reconnaît toutefois qu'ils renferment de la fécule, et peut-être aussi une certaine quantité de sucre, uni à un principe extrêmement délétère dont il serait très-intéressant de rechercher la nature chimique.

Cette racine, employée en médecine dans les derniers siècles, n'est plus en usage de nos jours. La plupart des auteurs modernes de matière médicale n'en font aucune mention, et semblent l'avoir reléguée dans les traités de toxicologie, où ses qualités vireuses lui assignent un rang distingué. Elle est, en effet, une des substances les plus délétères que l'on puisse trouver parmi nos végétaux indigènes. Les journaux de médecine et les recueils d'observations sont remplis de récits d'empoisonnemens auxquels elle a donné lieu chez des sujets qui, trompés par une fausse apparence, l'ont prise pour la racine du panais ou toute autre racine nourrissante. C'est ainsi que des individus isolés, des escouades de soldats, et des familles entières

en sont devenus victimes. Une chaleur brûlante dans l'intérieur de la gorge et de l'estomac, quelquefois des nausées, l'anxiété et des vomissemens, plus souvent la cardialgie, des vertiges, le délire, le coma, l'aliénation mentale; chez certains individus, des bouffées de chaleur âcre, des taches rosées au visage, sur les bras et sur la poitrine; chez d'autres, des hémorragies nasales, des évacuations alvines, le météorisme du ventre, et toujours d'horribles et violentes convulsions: tels sont les phénomènes redoutables que la racine d'œnanthe a produits chez les personnes qui en avaient imprudemment mangé. Le seul remède efficace contre des accidens aussi redoutables, consiste dans la prompte administration des vomitifs. Ceux qui ont pu vomir alors ont été en général guéris. Tous les autres ont succombé au milieu des convulsions. Trois soldats, victimes de cet empoisonnement, ayant été ouverts après leur mort, on a trouvé un fluide blanchâtre et écumeux dans la bouche et la trachée-artère; les poumons distendus et leurs vaisseaux remplis d'un sang noir. Chez un seul de ces sujets on a trouvé la surface de ces organes parsemée de pétéchies. Chez tous, l'estomac contracté sur lui-même était phlogosé à son cul-de-sac et à sa petite courbure. Sa membrane muqueuse était épaissie, d'un rouge sombre, et contenait beaucoup de mucus. Les intestins étaient distendus par des gaz et leurs vaisseaux sanguins très-injectés. Ces faits anatomiques et pathologiques prouvent qu'à l'exemple des poisons âcres, la racine d'œnanthe exerce une violente irritation sur l'appareil digestif, et consécutivement sur le système nerveux. A raison de cette dernière manière d'agir, et du trouble général qui en résulte dans l'économie animale, il est probable qu'elle pourra être un jour utilement appliquée à la curation de certaines maladies chroniques et rebelles. Cette présomption acquiert d'autant plus de force que, jusqu'à ce jour, la médecine a trouvé ses moyens les plus énergiques parmi les poisons les plus redoutables. Mais comme on n'a point encore expérimentalement déterminé les propriétés médicales de cette racine vénéneuse, on ne doit admettre qu'avec une extrême réserve l'efficacité qu'on lui a vaguement attribuée dans certaines maladies, jusqu'à ce que des observations cliniques bien faites aient fait connaître les effets salutaires qu'on peut en espérer. En attendant qu'on se soit occupé de ces recherches lon-

gues et difficiles, que peut-on conclure des succès que Dioscorides lui attribue, administrée dans le vin, dans des cas où les malades ne pouvaient uriner que goutte à goutte; si ce n'est que, comme substance âcre et irritante, elle a pu être quelquefois utile dans la paralysie de la vessie? Taberna-Montanus et Lobel l'ont recommandée contre l'épilepsie, Sennert contre les scrofules, et divers anciens auteurs parlent de ses bons effets dans le traitement de l'asthme. Peut-être a-t-elle pu, dans quelques cas, être employée avec succès dans ces différentes affections; mais où sont les faits propres à confirmer ses succès? Les éloges qui lui ont été libéralement accordés par Paulli contre la leucorrhée, par Mercatus dans la dysenterie, et par une foule de compilateurs contre la gravelle, ne reposent évidemment que sur de fausses expériences et sur des opinions erronées; et tant que des faits exacts et bien observés n'auront point constaté les avantages de cette substance, dans ces sortes de maladies, je ne pense pas qu'aucun médecin probe et éclairé soit jamais tenté d'y avoir recours.

Cette racine, desséchée et pulvérisée, a été administrée en suspension, dans le vin, à la dose de quatre grammes (un gros). On pourrait également la prescrire en décoction et en extrait, mais on manque de données sur les limites dans lesquelles doivent être renfermées les doses de ces préparations.

L'*œnanthe crocata* offre les mêmes propriétés délétères que celle dont nous venons de parler. La plupart des empoisonnemens décrits ont même été occasionés par elle. M. Roubieu en a fait connaître cinq autres espèces dont les racines sont également vénéneuses, et peut-être les racines de toutes les espèces du genre œnanthe sont-elles plus ou moins à redouter : il faut en excepter cependant l'*œnanthe pimpinelloïdes*, dont les tubercules sont très-nourrissans, et qui, au rapport de M. Decandolle, sont employées avec avantage, comme aliment, à Angers, sous le nom de *jouanettes*, et à Saumur sous celui de *mechons*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Feuille radicale au trait.
2. Fleur entière, hermaphrodite, du centre, grossie.
3. Fleur entière, stérile, de la circonférence.
4. Calice et pistil.
5. Ombellule involucellée.
6. Fruit.

252.

Turpin P. Lambert Jr sculp.

OIGNON.

a. l. l.

OGNON.

Grec.	κρομμυον, Dioscorides.
Latin.	CEPA VULGARIS; Bauhin, Πιναξ, lib. 2, sect. 4. Tournefort, clas. 9, sect. 4, gen. 11. ALLIUM CEPA; *scapo nudo inferne ventricoso longiore foliis teretibus.* Linné, *hexandrie monogynie.* Jussieu, clas. 3, ord. 6, *famille des asphodèles.*
Italien.	CIPOLLA.
Espagnol.	CEBOLLA.
Portugais.	CEBOLA.
Français.	OGNON; CIBOULE.
Anglais.	ONION.
Allemand.	ZWIEBEL; ZIBOLLEN.
Hollandais.	UYEN.
Danois.	LOEGEN.
Suédois.	ROEDLOEK.
Polonais.	CEBULA.
Russe.	LUK.
Turc.	SOCHAN.
Persan.	PIAS.
Hébreu.	BHAZAL.
Indou.	WASSAL.
Chinois.	TSUM XI.

L'OGNON, dont l'origine se perd dans l'antiquité des premiers siècles, est du même genre que l'ail. Il se caractérise par ses fleurs disposées en une sorte d'ombelle terminale, renfermée dans une spathe à deux valves. La corolle, ou le calice, selon d'autres, est partagée en six divisions profondes : elle renferme six étamines; les filamens en alène, quelquefois alternativement simples et à trois pointes; un seul style. Le fruit est une capsule triangulaire, à trois valves, à trois loges, renfermant plusieurs semences arrondies.

Sa racine est composée d'une touffe de fibres simples, blanchâtres, presque filiformes, attachées à la base d'un plateau qu'on regarde comme la principale tige. La partie supérieure de ce plateau est chargée de nombreuses tuniques plus ou moins épaisses,

charnues, s'enveloppant les unes les autres, formant un bulbe ou ognon ventru, arrondi ou ovale, qu'on a long-temps considéré comme faisant partie des racines, mais qui est aujourd'hui reconnu comme composé de la base inférieure d'un grand nombre de feuilles non développées.

Les feuilles sont glabres, cylindriques, fistuleuses, très-pointues, toutes radicales. De leur centre s'élève une hampe nue, longue de deux ou trois pieds, cylindrique, fistuleuse, ventrue ou renflée à sa partie inférieure, terminée par une tête de fleurs arrondie ou ovale.

La corolle est d'un vert blanchâtre ou un peu rougeâtre, ses divisions sont droites, presque réunies à leur sommet, surtout les trois intérieures, et laissent saillir latéralement les filamens des étamines alternativement élargis et trifides.

On range encore dans le même genre plusieurs espèces d'ail, connues sous les noms vulgaires d'*échalotte (allium ascalonicum)*, dont les racines portent un grand nombre de bulbes qui reproduisent de nouvelles plantes; de *civette (allium schænoprasum)*, dont tous les filamens des étamines sont simples, et non trifides comme ceux de l'échalotte; de *rocambole (allium scorodoprasum)*, dont les feuilles sont planes, un peu ondulées, et beaucoup d'autres. (P.)

Cette plante exhale une odeur alliacée, forte et pénétrante. Sa saveur est à la fois douce, âcre et piquante. Les parties volatiles qui en émanent produisent un picotement douloureux sur la membrane pituitaire, sur la conjonctive, et déterminent un abondant écoulement de larmes. Quoique l'eau qu'on en retire par la distillation répande une odeur fragrante, Neumann et Spielmann n'ont pu y trouver le moindre vestige d'huile volatile. La bulbe de l'ognon, qui est la seule partie de ce végétal employée en médecine, est essentiellement composée de mucilage, de sucre et d'une matière gommo-résineuse amère très-stimulante. Ces différens matériaux immédiats de l'ognon expliquent les propriétés diverses dont il est doué, et donnent raison des effets, en quelque sorte contradictoires, que lui attribuent les auteurs de matière médicale. Il agit en effet, tantôt comme adoucissant et tantôt comme irritant. Mais il faut

remarquer qu'il ne jouit des propriétés stimulantes et irritantes que dans l'état de crudité. La coction détruit, en grande partie, le principe âcre et amer auquel il est redevable de sa vertu excitante, et alors il ne possède plus que les qualités émolliente, adoucissante et relâchante de la plupart des substances mucilagineuses.

Dans cet état, l'ognon, réduit en une sorte de pulpe, est employé soit en substance, soit en décoction, dans beaucoup de maladies d'irritation, soit locales, soit générales. On en fait souvent usage dans le traitement des catarrhes du poumon, de l'urètre et de la vessie. On se sert plus particulièrement de sa décoction aqueuse, associée au sucre, au miel, au lait, à l'eau de veau, dans les maladies de la poitrine, telles que les toux rebelles, l'asthme, la phthisie. Extérieurement on l'applique, sous forme de cataplasme, sur les tumeurs inflammatoires, pour diminuer la tension douloureuse qui les accompagne et hâter la suppuration. On s'en sert ainsi chaque jour contre les phlegmons, les bubons, les furoncles et les panaris; on en fait également usage dans la brûlure au premier degré.

Lorsque cette racine bulbeuse est dans l'état de crudité, elle a une toute autre manière d'agir, et ne peut plus être employée dans aucune de ces maladies. Si on l'applique alors sur la peau elle la rougit, et y determine de la phlogose. Lorsqu'on l'ingère, son action stimulante se manifeste dans l'intérieur de la bouche, par un picotement âcre, dans l'estomac, par un sentiment de chaleur, et, sur la plupart des appareils organiques, par les effets d'une irritation plus ou moins marquée. C'est ainsi que l'ognon augmente l'appétit, qu'il excite la sécrétion de l'urine, provoque la transpiration cutanée, active l'exhalation pulmonaire, et qu'il a paru dans quelques cas favoriser l'écoulement des règles et porter aux plaisirs de l'amour. Toutefois, ces effets sont en général très-peu marqués. Aucun fait pathologique ne prouve que l'usage de l'ognon ait jamais opéré la dissolution des calculs urinaires, et tout porte à reléguer au rang des fables les plus absurdes, tout ce qu'on débite sur sa prétendue vertu lithontriptique. Toutefois, il possède bien réellement une propriété diurétique en vertu de laquelle il a pu être utile dans certaines rétentions d'urine, contre lesquelles il a

été cependant trop préconisé, et contre l'hydropisie, où plusieurs faits prouvent qu'il a été employé avec succès. Lanzoni a vu l'hydropisie ascite disparaître chez des sujets qui ont fait pendant plusieurs mois un grand usage de l'ognon, soit en boisson, soit comme aliment. Murray cite la guérison d'une anasarque due à la simple application de sa pulpe crue, soit à l'hypogastre, soit à la plante des pieds. Son usage abondant a été également utile contre le scorbut. Sous le double rapport de ses principes nutritifs et de son action stimulante, il peut même être considéré comme un des alimens médicamenteux les plus utiles dans les affections de ce genre. Comme topique, le suc de l'ognon injecté, à la dose de quelques gouttes, dans le conduit auditif, a été recommandé contre la surdité et le cophosis : mais les causes de ces lésions de l'ouïe sont si nombreuses et si variées, qu'un semblable moyen n'a pu y être utile que bien rarement. Du reste, l'efficacité qu'on a faussement et arbitrairement attribuée à l'ognon, contre la peste et contre d'autres maladies épidémiques et sporadiques, ne repose que sur des opiniens erronées, et ne mérite par conséquent aucune confiance. Je laisse à chacun à juger si les éloges qu'on a prodigués à l'ognon contre l'alopécie, sont plus mérités, et, par conséquent, à apprécier à leur juste valeur le précepte de l'école de Salerne :

Contritis cæpitis loca denudata capillis
Sæpe fricans, poteris capitis reparare decorem.

La décoction de l'ognon, ordinairement édulcorée ou associée avec quelque autre liquide mucilagineux, se donne en quantité indéterminée. Son suc exprimé peut être administré à la dose de cent vingt-huit grammes (quatre onces). Sa pulpe sert à faire des cataplasmes irritans ou émolliens, selon qu'elle est crue ou cuite.

A cause de ses qualités excitantes, l'ognon, dans l'état de crudité, ne convient point comme aliment aux tempéramens bilieux, aux sujets délicats et très-irritables, aux personnes trop ardentes aux plaisirs de l'amour, ni à celles qui sont sujettes aux hémorragies, aux dartres, etc. Il est d'ailleurs assez difficile à digérer, et, sous ce rapport, il ne peut être avantageux, comme aliment, qu'à ceux qui ont un estomac robuste, qui mènent une vie active et très-

exercée, ou qui sont livrés à des travaux pénibles. Mais lorsque la coction a suffisamment ramolli son parenchyme, et a transformé son âcreté en une saveur douce et suave, il constitue en général une nourriture aussi agréable que salutaire. Dans cet état, on en fait un très-grand usage. On le sert préparé de diverses manières sur nos tables; on l'associe aux viandes et aux légumes, dans la plupart des ragoûts; il sert de condiment dans toutes les salades; il entre dans la composition des sauces, des coulis, des jus de viandes, des gelées animales, et autres préparations culinaires que les cuisiniers composent à grands frais pour stimuler le palais blasé de nos modernes Apicius. On le confit aussi au sel et au vinaigre, à la manière des cornichons.

L'ognon blanc passe pour être plus doux et plus sucré que le rouge. Mais un fait beaucoup plus certain, c'est qu'il acquiert, dans les climats chauds, une saveur beaucoup plus sucrée, et qu'il y a, par conséquent, beaucoup moins d'âcreté que dans les pays froids; c'est ce qui fait qu'on le trouve beaucoup plus savoureux, beaucoup plus agréable, et qu'on le mange avec plus de plaisir en Espagne, en Italie et même en Provence, que dans la France septentrionale et autres contrées du Nord.

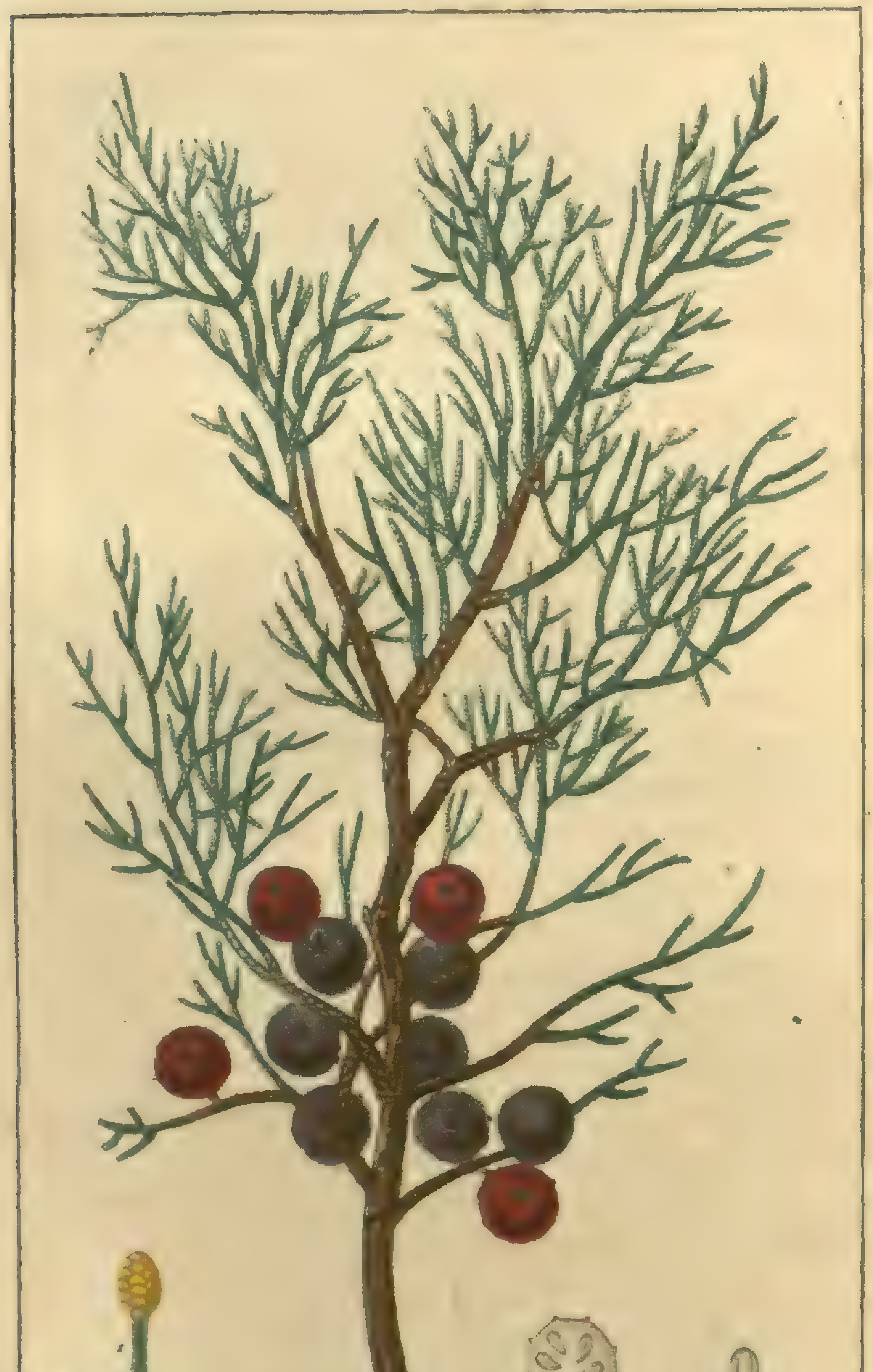
On connaît trente espèces d'*allium*, qui toutes jouissent de propriétés analogues, et sont employées aux mêmes usages culinaires. Les plus généralement cultivées, parmi nous, sont : l'échalotte, *A. fituloza*; la ciboule, *A. ascalonium*; la rocambole, *A. scorodoprasum*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur entière, grossie.
2. L'une des trois étamines bidentée à la base.
3. Pistil.
4. Fruit entouré de son calice persistant.
5. Coupe transversale du même, pour faire voir que chacune des trois loges contient deux graines.
6. Graine isolée, grossie.
7. Racine.

Observ. On ne peut trop rappeler qu'ici la racine proprement dite est le chevelu inséré autour d'une espèce de plateau, qui lui-même étant le tronc abrégé de cette plante, porte les nombreuses tuniques (base engainante des feuilles) qui forment l'ognon. (T.)



Turpin P.^t *Lambert J.^e Sculp*

OLIBAN.

OLIBAN.

Grec.	κέδρος, Théophraste.
Latin.	CEDRUS FOLIO CUPRESSI; *media majoribus baccis.* Bauhin, Πιναξ, l. 12, sect. 5. Tournefort, clas. 19, sect. 5, gen. 1. JUNIPERUS LYCIA; *foliis ternis undique imbricatis ovatis obtusis.* Linné, *dioécie monadelphie.* Jussieu, cl. 15, ord. 5, *famille des conifères.*
Italien	INCENSO.
Espagnol.	INCIENSO.
Portugais.	INCENSO.
Français.	OLIBAN; ENCENS[1].
Anglais.	INCENSE.
Allemand.	WEIHRAUCH[2].
Hollandais.	WIEROOK.
Danois.	ROEGELSE.
Suédois.	KADZIDLO.

Nous n'avons encore aucune certitude sur la plante qui produit cette résine connue dans le commerce sous le nom d'*oliban*. Quelques auteurs la rapportent au *juniperus lycia*, qui n'est essentiellement distingué du *juniperus phœnicea* que par ses baies un peu plus grosses, brunes ou d'un rouge très-brun dans leur maturité : c'est la seule différence que j'ai pu y observer sur les exemplaires conservés dans quelques herbiers. Comme j'ai recueilli en abondance le *juniperus phœnicea*, sur les côtes de Barbarie, que l'on trouve aussi dans les contrées méridionales de la France, je m'en tiendrai à la description de cette espèce, y joignant le *juniperus lycia* comme une simple variété : au reste, j'ajouterai que cette plante ne m'a jamais offert la résine dont il est ici question.

Cet arbrisseau, de forme pyramidale, s'élève à la hauteur de trois à cinq pieds et plus sur une tige rude, un peu tortueuse, chargée d'un grand nombre de rameaux roussâtres, alternes.

[1] Du verbe *incendere*, *incensum*, allumer, brûler, parce que le principal usage de ce parfum est d'être brûlé dans les temples.

[2] Ce mot signifie *fumée de consécration.*

Les feuilles sont nombreuses, fort petites, charnues, d'un vert foncé, ovales, convexes, obtuses, fortement imbriquées, appliquées contre les rameaux, semblables à de petites écailles. Souvent on trouve, sur les jeunes rameaux, une autre sorte de feuilles plus longues, un peu lâches, dures, très-aigües, semblables à celles du génévrier commun, mais plus petites.

Les fleurs mâles sont disposées en petits chatons très-courts, à l'extrémité des jeunes rameaux; les femelles produisent des baies latérales, solitaires, sphériques, de la grosseur d'un pois, de couleur jaunâtre, renfermant trois noyaux striés sur le dos.

Les autres parties des fleurs présentent les caractères essentiels à ce genre, qui consistent dans des fleurs monoïques, plus souvent dioïques; les fleurs mâles disposées en petits chatons ovales ou arrondis, munis d'écailles pédicellées, en forme de bouclier; elles tiennent lieu de calice; il n'y a point de corolle : les étamines sont composées de trois ou quatre anthères sessiles, placées sous chaque écaille. Dans les fleurs femelles, les écailles sont épaisses, aiguës, disposées sur quatre rangs, contenant chacune un ovaire surmonté d'un stigmate court. Ces écailles croissent, deviennent charnues, se fondent ensemble, et forment une baie arrondie, contenant ordinairement trois noyaux à une seule loge. (P.)

On n'a point encore déterminé, d'une manière précise, si la substance résineuse, qui est répandue dans le commerce, sous les noms d'*encens*, d'*oliban*, et que les anciens connaissaient sous celui d'*olibanum thus*, découle réellement de cette espèce de génévrier. Quoi qu'il en soit, elle nous vient de l'Arabie et de l'Éthiopie, par le commerce de l'Orient, et on la trouve, dans les pharmacies, en grosses larmes oblongues irrégulières, du volume d'un gros pois et plus, tantôt isolées, tantôt agglomérées entre elles, et souvent accolées deux à deux; ce qui a donné lieu à la vaine distinction de l'encens en *mâle* et *femelle*, selon la grossière et ridicule ressemblance qu'on a cru trouver entre ces larmes ainsi géminées et les testicules ou les mamelles. Sa couleur est d'un jaune pâle, son odeur balsamique résineuse, sa saveur légèrement chaude et amère. Elle est d'une consistance dure et peu friable. Lorsqu'on la mâche, elle se ramollit dans la bouche, s'agglutine aux dents, et se dissout lente-

ment dans la salive qu'elle blanchit. Par la trituration, elle entre en suspension dans l'eau, et ne s'y dissout qu'en partie, ainsi que dans l'alcool et l'huile volatile. Elle est entièrement insoluble dans les huiles grasses, qui se bornent à la ramollir. Elle brûle à la manière des résines, sans se liquéfier, et quand on la projette en poudre sur des charbons ardens, elle répand une épaisse fumée d'une odeur balsamique très-suave. On en retire beaucoup de résine, et une petite portion de mucilage.

Comme la plupart des gommes résines, l'encens jouit d'une propriété excitante; mais l'action qu'il exerce sur l'économie animale, en vertu de cette propriété, est si faible et si peu marquée, que Cullen a cru pouvoir le rayer du tableau des médicamens, comme dépourvu de toute espèce de propriétés médicales, et je ne pense pas qu'une semblable perte puisse appauvrir la pharmacologie. Toutefois, c'est en vertu de l'excitation légère que cette gomme résine exerce sur nos organes, qu'elle a été libéralement décorée des titres de diurétique, détersive, résolutive, vulnéraire, etc., et qu'elle a été en honneur, surtout parmi les anciens, dans le traitement de plusieurs maladies qui guérissent tout aussi bien depuis que son usage est tombé en désuétude. Les modernes, trop long-temps prodigues de louanges envers les substances médicamenteuses, même les plus inertes, et toujours disposés à proclamer emphatiquement, comme des miracles, ou comme des vérités démontrées, les résultats erronés d'une fausse expérience, lui ont attribué des effets merveilleux contre les maladies de la tête, de la poitrine, de l'abdomen et de l'utérus. Les auteurs ont particulièrement préconisé ses prétendus succès contre l'hémoptysie, la dysenterie et les flux de ventre. L'efficacité de l'huile qu'on en retire par la distillation, a été signalée contre la phthisie pulmonaire tuberculeuse, qui jamais n'a guéri par aucun moyen, et dont les excitans de tous genres ont constamment précipité la fin déplorable. Les plus fastueux éloges lui ont été prodigués pour la guérison de la pleurésie, et le savant Geoffroy, dont il faut admirer l'érudition, sans imiter son aveugle et ridicule confiance dans la toute-puissance des drogues, prétend, à l'exemple de Rivière, l'avoir employée avec succès dans l'inflammation de la plèvre; comme si cette phlegmasie, ainsi que toutes les autres inflam-

mations aiguës, ne repoussaient pas en général tous les stimulans. On pourrait tout au plus avoir recours à l'encens dans les flux chroniques des membranes muqueuses, tels que le coryza, la blennorrhagie et la leucorrhée, parvenus à leur dernier période. Son usage, surtout en fumigation, pourrait être également utile dans les affections chroniques du poumon, exemptes de fièvre, de chaleur, d'irritation générale, et particulièrement dans la troisième période du catarrhe pulmonaire, dans l'asthme humide et dans les toux anciennes des vieillards et des personnes scorbutiques ou éminemment lymphatiques. Son emploi à l'extérieur comme détersif ou discussif, peut être beaucoup plus avantageux encore contre les plaies blafardes et les ulcères atoniques sordides. C'est probablement aux succès qu'on en aura obtenus dans quelques cas de cette nature, qu'est due la réputation usurpée dont ont joui cette multitude d'emplâtres et de topiques préparés avec l'encens et pompeusement décorés des vains titres de vulnéraires, d'incarnatifs, de cicatrisans, etc., dans le traitement des plaies et des ulcères, qui guérissent en général beaucoup plus sûrement et plus promptement depuis que la chirurgie, simplifiée et perfectionnée, a banni sans retour tous ces topiques de ses pansemens.

Au rapport de Dioscorides et d'Avicenne, l'oliban, pris en grande quantité, dans le vin, aurait produit des affections cérébrales, l'aliénation mentale et même la mort. Le vin n'aurait-il pas pu contribuer à la production de ces accidens?

L'encens, en substance, a été administré intérieurement depuis quinze décigrammes jusqu'à huit grammes (d'un scrupule à deux gros); mais on ne l'emploie plus, aujourd'hui, qu'en topiques ou en fumigation. Il fait partie d'une foule de préparations officinales entièrement décréditées : tels sont la poudre de sperniole de *Crollius*, la thériaque, le mithridate, les trochisques de karabé, les pilules de cynoglosse, celles de Charas contre la gonorrhée.

L'encens constitue, en outre, un des principaux matériaux de l'onguent *martiatum*, du *mondicatif* de résine, des emplâtres de bétoine, divin, céphalique, diaphorétique, oxicroccon, contre la rupture, pour les fractures, et styptique de Charas, heureusement bannis pour toujours de la pharmacologie chirugicale.

OLIBAN.

De temps immémorial, l'encens, chez les nations orientales, paraît avoir été consacré au culte des dieux. Pour donner plus de splendeur aux sacrifices, et pour augmenter la magnificence des cérémonies religieuses, les anciens le faisaient brûler dans leurs temples; et peut-être la fumée odoriférante qu'il répand en brûlant, était-elle destinée à masquer l'odeur repoussante du sang des victimes égorgées et rôties dans l'enceinte des lieux sacrés. A l'imitation de cet usage antique, l'encens est également employé, parmi nous, au culte divin; les tourbillons de fumée qu'il exhale en brûlant devant nos autels, concourent à la pompe de nos cérémonies religieuses, et cette fumée balsamique, très-propre, par la suavité de son arôme, à masquer l'odeur infecte et insupportable des émanations délétères qu'exhalaient jadis, dans nos églises, les cadavres privilégiés qu'on avait la pernicieuse coutume d'y enterrer, n'a plus aucune utilité, sous ce rapport, depuis que certaines castes ont perdu, avec le droit d'opprimer lés hommes pendant leur vie, le noble privilège de les empoisonner après leur mort.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Chaton mâle, avec son épanouissement.
2. Fruit ou côte coupée dans sa longueur, pour faire voir qu'il contient 6-8 péricarpes.
3. Péricarpe isolé.

Turpin P. Lambert J.e sculp.

OLIVIER.

a. l. l.

OLIVIER.

Grec	ολαια.
Latin	OLEA SATIVA; Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 3. Tournefort, clas. 20, sect. 2, gen. 2.
	OLEA EUROPEA; *foliis lanceolatis.* Linné, *diandrie monogynie.* Jussieu, clas. 8, ord. 4, *famille des jasminées.*
Italien	ULIVO.
Espagnol	OLIVO.
Portugais	OLIVEIRA.
Français	OLIVIER.
Anglais	OLIVE-TREE.
Allemand	OLIVENBAUM.
Hollandais	OLYFBOOM.
Danois	OLJETROEE.
Suédois	OLJETROED.
Polonais	OLIWA DRZEWO.
Russe	OLIVA.

Les anciens avaient une telle vénération pour l'olivier, qu'ils lui attribuaient une origine merveilleuse. Selon eux, il ne pouvait avoir été produit que par une divinité bienfaisante. Les Grecs l'attribuaient à Minerve, d'autres à Mercure, quelques autres à Aristée, fils d'Apollon. Ces fables prouvent que sa découverte se perd dans la plus haute antiquité. On croit que les Phocéens l'apportèrent à Marseille 680 ans avant Jésus-Christ; que delà il se répandit dans les Gaules et dans l'Italie. Il paraît, d'après Pline, que, sous le règne de Tarquin l'Ancien, il n'y avait pas encore d'oliviers en Europe, ni sur les côtes d'Afrique. Il croît aujourd'hui spontanément et en abondance dans les montagnes de l'Atlas. J'en ai vus qui étaient d'une grande beauté, quoique dans l'état sauvage, et plusieurs variétés assez remarquables.

Le caractère essentiel de l'olivier consiste dans un calice à quatre dents; une corolle à quatre divisions; deux étamines; un ovaire supérieur; un style simple, très-court; un stigmate épais, à deux lobes.

Le fruit est un drupe renfermant un noyau osseux, à deux loges, dont une avorte très-souvent.

L'olivier est un arbre d'une médiocre grandeur, dont le bois est dur, veiné; ses racines quelquefois agréablement marbrées. Ses rameaux sont très-lisses, grisâtres, garnis de feuilles opposées, dures, persistantes, simples, entières, ovales ou lancéolées, un peu étroites, vertes et lisses en dessus, blanches et un peu soyeuses en dessous, souvent parsemées de petits points blancs à leur superficie.

Les fleurs sont blanches, petites, quelquefois solitaires, plus souvent disposées en petites grappes axillaires. Leur calice est court, à quatre dents; la corolle petite, son tube un peu élargi, comme renflé; le limbe à quatre lobes courts, aigus.

Son fruit est un drupe ovale, revêtu d'une pulpe verdâtre, charnue, très-huileuse, renfermant un noyau très-dur. On en connaît un grand nombre de variétés produites par la culture. (P.)

Le suc, les feuilles, les fruits de l'olivier, et surtout l'huile qu'on retire de ces derniers, sont également utiles à la médecine.

Le suc concret, qui découle spontanément du tronc de cet arbre dans les pays chauds, est connu, dans le commerce, sous le nom impropre de *gomme d'olivier,* substance que l'on retire particulièrement de la Pouille, de la Calabre et de l'Abruzze. On la trouve dans les officines en larmes ou en masses assez grosses, d'un brun rougeâtre, transparentes en certains endroits, surtout aux bords, et opaques dans d'autres. Sa consistance est fragile, sa cassure résineuse et conchoïde; elle est électrique par frottement; elle se fond sur les charbons ardens, et exhale, en brûlant, une odeur agréable de vanille. Outre une substance brune, résineuse, dont M. Paoli avait déjà constaté la présence dans cette prétendue gomme d'olivier, M. Pelletier y a rencontré une substance blanche de nature toute particulière, dont on ne trouve l'analogue dans aucune autre matière végétale, et un peu d'acide benzoïque. Cette substance particulière à la gomme d'olivier, été désignée, par M. Pelletier, sous le nom d'*olivile;* on l'obtient par l'alcool, sous forme de poudre blanche, brillante, amilacée; elle cristallise en petites lames ou aiguilles aplaties; elle est inodore, et offre une saveur toute particulière, amère, su-

crée et un peu aromatique. L'eau en dissout beaucoup plus à chaud qu'à froid. Elle est entièrement soluble dans les acides nitrique et acétique concentrés, mais elle est insoluble dans l'éther, qui sert ainsi à la séparer de la résine à laquelle elle est unie.

M. Paoli, qui a cherché à tirer la gomme résine de l'olivier, de l'oubli où elle était tombée parmi nous, observe qu'elle a été très-anciennement connue et employée comme un médicament actif dans le traitement de différentes affections, particulièrement. On en a fait usage dans les maladies des yeux, contre les douleurs de dents, et dans les affections chroniques de la peau. L'emplâtre que les anciens en composaient sous le nom d'*énaemon,* jouissait surtout, au rapport de Pline, d'une grande réputation contre les hémorragies. Toutefois, l'usage de cette substance gommo-résineuse est depuis long-temps tombé en désuétude, quoiqu'on puisse raisonnablement présumer qu'elle possède des propriétés médicales qu'il serait utile de déterminer par des expériences cliniques.

Les feuilles de l'olivier sont amères et extrêmement acerbes. D'après les recherches de M. Ferrat, elles contiennent environ la onzième partie de leur poids d'une matière résineuse, qui paraît être la même que celle que l'on trouve dans le suc de l'arbre, et une grande quantité de matière extractive, qui, très-probablement, est en grande partie composée d'*olivile.* Leur amertume et leur stypticité leur assignent un rang distingué parmi les toniques astringens, et l'on pourrait s'en servir avec avantage dans la plupart des cas qui réclament la médication tonique avec astriction. On a même proposé, dans ces derniers temps, de les employer contre les fièvres intermittentes, en remplacement du quinquina. Mais il faut attendre du temps et des recherches des médecins observateurs, la confirmation des avantages qu'elles peuvent avoir, soit contre ces fièvres, soit contre les autres maladies atoniques.

A cause des nombreux usages médicaux et économiques auxquels on emploie l'huile que renferme en abondance la pulpe charnue des olives, ces fruits sont la partie la plus précieuse et la plus importante de l'olivier. Ils constituent des drupes plus ou moins gros, oblongs, ovales, d'une couleur verte, qui devient un peu blanchâtre ou pourpre après la maturité. Les olives sont inodores, elles

ont une saveur âpre, amère et austère, qui ne permet pas d'en faire usage comme aliment, dans l'état où la nature nous les présente. On ne les emploie pas davantage comme médicament.

L'huile qu'on en retire par expression est d'un blanc jaunâtre, transparente, très-liquide, inodore et d'une saveur très-douce. Elle se concrette à la température de quelques degrés au dessus de zéro, et rancit, en vieillissant, quoique moins facilement que la plupart des autres huiles. Lorsqu'elle est récente, et qu'elle a été exprimée des olives fraîches, bien mûres et non avariées, elle jouit à un haut degré des propriétés adoucissantes, émollientes, lubrifiantes, relâchantes, et peut être employée avec avantage, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur, dans presque toutes les maladies d'irritation. Toutefois on l'administre rarement à l'intérieur, dans les maladies inflammatoires, parce que, en séjournant dans les voies digestives, elle se rancit et acquiert ainsi des qualites irritantes qui pourraient devenir un inconvénient. On y a plus particulièrement recours dans les empoisonnemens produits par des substances âcres et corrosives, pour émousser et affaiblir l'action de ces substances, et pour calmer et adoucir l'irritation qu'elles ont produite. On l'emploie souvent dans les toux sèches et spasmodiques, accompagnées de beaucoup d'irritation contre la strangurie et les douleurs néphrétiques. On la donne également, soit par la bouche, soit en lavement, dans les coliques qui suivent les accouchemens difficiles, qui accompagnent les hernies, ou qui sont produites par l'accumulation des matières stercorales durcies. On s'est bien trouvé de son emploi en clystère, pour calmer ou diminuer la douleur qu'occasione la présence des calculs dans la vessie. Outre ses propriétés relâchantes et émollientes, l'huile d'olives jouit encore d'une faculté purgative, et paraît, comme la plupart des huiles fixes, exercer une influence délétère sur les vers intestinaux, dont elle détermine souvent l'expulsion, ainsi que le prouvent les observations de Redi. Pour obvier au vomissement qu'elle occasione assez souvent lorsqu'elle est ingérée à haute dose, on lui associe, avec avantage, une certaine quantité de quelque acide végétal, selon la méthode de Forestus; du vin, suivant celle de Rivière; une petite quantité d'huile volatile ou d'une substance aromatique, à l'exemple de Wal et d'Hoffmann; ou bien on la mêle

avec du sucre ou du mucilage, comme cela se pratique journellement. Les anciens faisaient un très-grand usage de l'huile d'olives en onctions, pour le traitement de plusieurs maladies dans lesquelles il est fâcheux qu'on ait renoncé à un si puissant moyen. Cœlius, Celse et Dioscorides, nous apprennent qu'on s'en servait surtout avec avantage contre l'hydropisie. Forestus, Olivier, Desgerand, Storck, Gardanne, parmi les modernes, ont vu plusieurs fois l'ascite et l'anasarque disparaître par de semblables onctions, répétées plusieurs fois par jour; et quoiqu'elles n'aient pas eu le même succès dans des cas analogues, entre les mains de Tissot et de plusieurs autres praticiens, on ne devrait point y renoncer avant de les avoir soumises à de nouveaux essais. La réputation dont cette huile, appliquée à l'extérieur, a joui comme antidote du venin de la vipère, et comme préservatif de la rage et de la peste, paraît au moins douteuse. Diverses expériences faites en Angleterre indiquent bien, à la vérité, que les accidens produits par la morsure de la vipère se sont dissipés après l'usage des onctions d'huile. Mais comme ces accidens, ainsi que les maladies aiguës, se dissipent également après un certain temps, sans aucun remède, et par les seules forces de la nature, à moins que le sujet mordu ne soit extrêmement faible, ou d'un volume très-petit, relativement à celui du serpent, il est très-probable que l'huile d'olives n'a pas plus d'action contre le venin, dans ce cas, que d'autres antidotes également vantés. On peut donc, tout au plus, s'en servir comme d'un moyen propre à diminuer la tension et la douleur des parties enflammées par la morsure du serpent, comme on le fait à la suite des piqûres d'abeilles, des guêpes et des frelons, sans lui attribuer aucune action spécifique contre les venins de ces animaux. Les faits que l'on allègue en faveur de cette huile, contre la rage, sont en trop petit nombre et trop vagues, pour prouver son efficacité dans cette terrible névrose; à l'égard de la peste, malgré les assertions de certains auteurs, il faut convenir, avec l'illustre professeur Desgenettes, que tout ce qu'on a dit de sa vertu préservative, contre cette maladie, est prématuré.

Le magma que fournissent les olives dont on a exprimé l'huile, paraît agir sur la peau à la manière des irritans, et a été recommandé comme topique contre le rhumatisme et la goutte. Mais on

manque de données positives sur sa manière d'agir et sur les effets qu'on peut en attendre.

La résine d'olivier ou le suc concret de cet arbre, pourrait être administrée intérieurement depuis dix ou quinze décigrammes jusqu'à quatre grammes (environ un scrupule à un gros). Les feuilles peuvent être données en substance, sous forme pulvérulente, à la dose de quatre ou huit grammes (un à deux gros) et plus, et en décoction de trente-deux à soixante-quatre grammes (une à deux onces). L'huile d'olives est en usage comme laxative et anthelmintique, depuis trente-deux jusqu'à cent vingt-huit grammes (une à quatre onces). Comme adoucissante, on la donne à plus petite dose, à une once par exemple, dans des potions et des juleps appropriés. Elle est la base du cérat de Galien, du baume sammaritain, et d'une foule d'emplâtres, d'onguens, de baumes, de linimens et d'huiles composées, qui ont été en honneur, et qui sont encore, quelquefois, en usage dans la pratique de la médecine et de la chirurgie. L'huile *omphancine*, célébrée par divers auteurs, et jadis en usage pour les onctions des athlètes, était exprimée des olives vertes non mûres. On sait qu'après s'en être frotté le corps, ils se roulaient dans la poussière. Il se formait ainsi, à la surface de leur peau, une espèce de croûte qui s'imprégnait de sueur pendant leurs exercices gymnastiques. Après le combat, avec une espèce d'étrille, *strigilis*, on la recueillait avec soin pour la livrer au commerce, sous le nom de *strigmenta*, et on l'employait avec une aveugle confiance, dans le traitement des maladies, avec le même succès, sans doute, qu'on a employé depuis le *græcum album*, ou excrémens du chien, l'huile de petits chiens, la poudre de crapaud, et autres substances non moins dégoûtantes et d'une malpropreté non moins insigne.

L'olivier paraît avoir été un des premiers arbres cultivés parmi les hommes. Les nombreux et utiles usages auxquels sont employés ses produits, l'ont fait regarder, de tous temps, comme un des végétaux les plus précieux pour l'espèce humaine. Les Grecs l'avaient consacré à Minerve. Ses rameaux ornés de feuilles et chargés de fruits, sont encore le symbole de l'abondance, de la paix et de la concorde. Son bois remarquable par sa dureté extrême et par sa longue résistance aux injures du temps, est quelquefois employé par

les tourneurs, les menuisiers et les tabletiers, à la constructions des meubles, des machines et des instrumens des arts. Dans l'état naturel, ses fruits, à cause de leur âpreté et de leur austérité, ne sont pas mangeables; mais après avoir été macérés dans une lessive alcaline, et conservés dans de la saumure avec différens aromates, ils perdent ces qualités repoussantes, et acquièrent un goût très-agréable, qui les fait rechercher pour le service des tables, et qui en fait un aliment, à la vérité peu nourrissant et difficile à digérer, mais extrêmement savoureux, et très-propre à servir de condiment et à exciter l'appétit. L'huile d'olives est l'assaisonnement le plus général, le plus agréable et le plus utile de nos alimens. Il préside à toutes les salades, et à un grand nombre de préparations culinaires. Il fait partie essentielle et nécessaire de l'alimentation des peuples méridionaux, qui satisfont en elle, avec délices, cet instinct universel qui porte généralement les hommes à l'usage des corps gras. Elle est ainsi l'objet d'un très-grand commerce et la principale richesse de l'Espagne, de la Grèce, de plusieurs parties de l'Italie, de la Provence et du Languedoc. L'huile d'olives, de qualité inférieure, est employée, avec avantage, pour alimenter les lampes, dont l'usage est encore très-répandu en Grèce, en Espagne et en Italie. Les artisans s'en servent pour oindre les ressorts et les rouages de leurs outils et des machines de leurs ateliers. Les ménagères l'emploient quelquefois pour conserver sans altération différentes substances végétales et animales, destinées à l'alimentation. Elle est la base des huiles odoriférantes et d'une foule de préparations cosmétiques en usage pour la toilette. Enfin, les prêtres catholiques s'en servent pour sacrer la tête des rois et pour oindre les sens des mourans dans le sacrement de l'extrême-onction.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux deux tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Rameau de fleur.
2. Fleur entière, grossie.
3. Calice et pistil.
4. Fruit coupé horizontalement, pour faire voir le noyau.
5. Noyau coupé en travers, pour faire voir la graine.

Mlle E. Panckoucke Pinx.t Lambert J.r Sculp.

ORANGER.

CCLV.

ORANGER.

Grec.	μηλις μεδικα [1].
Latin.	MALUS AURANTIA MAJOR ; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 6. AURANGIUM [2] ; *dulci medullâ, vulgare.* Tournefort, clas. 21, sect. 6, gen. 1. CITRUS AURANTIUM ; *petiolis alatis, foliis acuminatis.* Linné, *polyadelphie icosandrie.* Jussieu, clas. 13, ord. 10, *famille des orangers.*
Italien.	MELARANCINO.
Espagnol.	NARANJO.
Portugais.	LARANGEIRA.
Français.	ORANGER.
Anglais.	ORANGE TREE.
Allemand.	POMERANZENBAUM.
Hollandais.	ORANJEBOOM.
Danois.	POMERANTSTRŒE.
Suédois.	POMERANTSTROED.
Polonais.	POMERANCZA DRZEWO.
Russe.	POMERANZOWOE LEREWO.
Arabe.	NARENDI BOELU.
Turc.	NARINSCH.
Persan.	NARINSCH.
Chinois.	CAN-XU.

En nommant l'oranger, l'imagination se transporte aussitôt dans les jardins enchantés des Hespérides : elle se promène au milieu de ces belles forêts composées d'arbres élégans, dont les feuilles nombreuses et touffues conservent leur brillante verdure dans toutes les saisons de l'année. Là, des bosquets de fleurs s'épanouissent et parfument l'air d'une odeur suave et balsamique : des fruits teints d'une belle couleur d'or leur succèdent, et contrastent agréablement avec le vert foncé du feuillage. Tels j'ai vu plusieurs jardins sur la côte de Barbarie, en particulier celui du scheik Aly-Bey, à la Mazoule, non loin du bastion de France.

[1] *Pommier de la Médie;* par la même raison, les Grecs appelaient l'orange μηλον μηδικον.

[2] De *aurum*, or, comme si l'on disait *pomme d'or.*

ORANGER.

Selon M. Galézio, l'oranger n'était pas connu, en Europe, à la fin du dixième siècle; mais au quinzième, la culture de cet arbre était en vigueur en Espagne, en Portugal, dans la Ligurie, dans les royaumes de Naples et de Sicile. Il paraît que c'est entre le dixième et le treizième siècle que l'oranger a été introduit, en Europe, par les Vénitiens ou par les Génois, et qu'il est originaire de la Chine ou des îles de la Sonde. Le citronier est beaucoup plus ancien : il était cultivé du temps des Romains. Ces deux beaux arbres appartiennent évidemment au même genre, qui se caractérise par un calice à cinq divisions; cinq pétales; environ vingt étamines; les filamens comprimés, réunis inférieurement en cylindre, divisés en plusieurs faisceaux anthérifères; un style; un stigmate en tête; une baie celluleuse, partagée en plusieurs cloisons membraneuses, longitudinales, entourée d'une écorce épaisse, ridée et glanduleuse; les semences sont cartilagineuses.

L'oranger, dans les pays chauds, tel que je l'ai vu en Barbarie, s'élève à la hauteur de vingt-cinq ou trente pieds et plus, sur un tronc à peu près de la grosseur du corps d'un homme. Son bois est dur, d'un blanc jaunâtre, d'un grain fin, uni : ses rameaux réunis en une cime touffue, un peu arrondie.

Les feuilles sont alternes, persistantes, pétiolées, ovales-lancéolées, épaisses, glabres, luisantes, presque entières, articulées sur un pétiole bordé d'une aile foliacée, en cœur, parsemées de petites vésicules résineuses et transparentes.

Les fleurs sont blanches, très-odorantes, disposées en bouquets vers l'extrémité des rameaux. Les filamens sont réunis à leur base en une membrane, qui ensuite se déchire en plusieurs lanières, chargées chacune d'un certain nombre d'étamines.

Les fruits sont sphériques, d'un jaune doré à l'extérieur, ordinairement blancs en dedans, divisés en plusieurs loges, par des cloisons membraneuses et diaphanes, renfermant chacune plusieurs semences dépourvues de périsperme. La culture a obtenu, de ce bel arbre, de nombreuses variétés. (P.)

La diététique et la thérapeutique tirent également parti des différens produits de l'oranger.

Les feuilles, dont la saveur est chaude et amère, exhalent, quand

on les froisse, une odeur fragrante, agréable, qui est due à l'huile volatile renfermée dans les nombreuses petites vésicules transparentes dont elles sont parsemées. La présence du principe amer et de cette huile essentielle, odorante et âcre, leur donne une propriété essentiellement tonique. C'est en vertu de l'excitation permanente qu'elles exercent sur l'économie animale, qu'on les emploie contre les affections atoniques de l'appareil digestif, telles que l'inappétence, les flatuosités, l'hypocondrie, et qu'elles ont été surtout recommandées contre les maladies nerveuses et convulsives. Plusieurs auteurs modernes, parmi lesquels on distingue Haen, Velse, Locher, Hannes, Stoerck, attestent que les feuilles administrées, soit en infusion, soit en substance, ont fait disparaître des convulsions, des hystéries, et plus particulièrement encore beaucoup d'épilepsies qui avaient résisté à d'autres moyens. Des faits constatés par des observateurs aussi recommandables, ne peuvent être révoqués en doute. Toutefois, n'est-il pas vraisemblable que l'épilepsie et autres affections spasmodiques dont ce médicament a triomphé, étaient accompagnées ou produites par un état d'atonie, et que, dans les cas où les maladies sont dues à la pléthore ou à un état de surexcitation, il ne peut y être d'aucune utilité?

Les fleurs d'oranger, remarquables par l'extrême suavité de l'odeur fragrante qu'elles exhalent au loin, ont aussi une saveur très-amère. Elles renferment beaucoup d'huile volatile, rouge, très-odorante et un peu âcre, à laquelle elles paraissent être redevables de leur arôme et de leurs autres qualités. Par la distillation, cette huile essentielle passe entièrement dans l'eau, à laquelle elle donne toutes les propriétés des fleurs elles-mêmes, et que l'on emploie, pour cette raison, aux usages médicinaux, sous le nom d'*eau de fleurs d'oranger*, et par corruption, sous celui d'*eau de fleurs d'orange*. Cette eau, distillée, exerce plus particulièrement son influence sur le système nerveux, et paraît agir comme sédative. Sous ce rapport, on en fait un très-grand usage dans presque toutes les maladies nerveuses. Il est même peu de substances médicamenteuses auxquelles on ait recours plus fréquemment et avec moins de danger pour apaiser les douleurs de tête, dissiper les spasmes de la poitrine, les palpitations du cœur, les anxiétés précordiales, et pour

soulager cette longue série de maux de nerfs qui accablent, dans les grandes villes, la plupart des savans, des littérateurs, des grands artistes, et qui abreuvent d'amertume la vie d'une foule de femmes charmantes, douées des qualités les plus aimables, et destinées à faire les délices de la société.

Les fruits de l'oranger, cueillis long-temps avant leur maturité, et convenablement desséchés, quoique sans odeur, offrent une saveur aromatique et extrêmement amère. Au rapport de Cullen et de Murray, ils constituent, dans cet état, un des plus excellens toniques de la matière médicale, et sont, par conséquent, dans les cas d'atonie, un stomachique préférable à tous les amers et autres médicamens auxquels on prodigue ce nom.

Lorsqu'elles sont bien mûres, les oranges se distinguent, entre tous les fruits, par leur belle couleur dorée, par la suavité de leur arôme, et par la douceur de leur goût acidulé et sucré. Leur écorce, parsemée d'une grande quantité de petites vésicules remplies d'huile volatile inflammable, a une odeur aromatique très-agréable et une saveur chaude, piquante et amère. Elle fait éprouver un sentiment de chaleur douce dans l'intérieur de la bouche, du pharynx et de l'estomac; elle active la digestion et favorise l'exercice de la plupart des fonctions organiques. On l'emploie ainsi avec avantage dans toutes les affections qui tiennent à l'atonie de l'estomac, à la torpeur de l'intestin, ou à la langueur de différens organes. Selon divers auteurs, elle a été administrée contre les fièvres intermittentes, avec autant de succès que le quinquina, auquel elle peut suppléer dans beaucoup de cas. On peut s'en servir dans le traitement des catarrhes chroniques des bronches, de la vessie, de l'urètre et du vagin, ainsi que dans la chlorose, dans plusieurs névroses, et particulièrement dans l'hypocondrie et l'hystérie, qui tiennent à une sorte de torpeur ou au défaut de sensibilité de l'intestin et de l'utérus. Cullen remarque judicieusement que si cette écorce n'est pas plus souvent salutaire dans ces différentes circonstances, c'est qu'on l'administre à trop faible dose. Toutefois, après l'avoir inutilement employée dans les hémorragies utérines, contre lesquelles elle a été préconisée par divers auteurs, cet illustre médecin pense qu'elle ne peut qu'y être nuisible, et je suis parfaitement de son avis.

ORANGER.

Le parenchyme des oranges mûres, dont la saveur fraîche, acidulée et sucrée est si délicieuse, contient une grande quantité de suc aqueux, composé lui-même de plusieurs acides végétaux, de mucilage et de beaucoup de sucre. Il jouit ainsi de qualités rafraîchissantes, délayantes, adoucissantes et légèrement nourrissantes. Sous ces différens rapports, il est extrêmement avantageux pour calmer la soif, diminuer la sécheresse et apaiser la chaleur fébrile qui accompagnent presque toutes les maladies aiguës et beaucoup de maladies chroniques. On ne peut pas administrer de boisson plus utile que l'orangeade, préparée avec ce suc, l'eau et le sucre, dans les fièvres ardentes, bilieuses, inflammatoires, dans la fièvre jaune, la peste et le typhus. Elle est également utile dans les embarras gastriques et intestinaux, dans la dysenterie, la péritonite, etc. Dès long-temps on a constaté ses bons effets dans les inflammations de l'appareil urinaire, et particulièrement la néphrite, la strangurie et la blennorrhagie. Mais malgré sa grande puissance diurétique, dans tous les cas d'irritation des voies urinaires, et malgré la dissolution de quelques parcelles de calculs que Lobb lui a vu opérer dans des matras, on ne peut lui reconnaître aucune vertu lithontriptique. Le suc d'orange pourrait, tout au plus, être considéré comme propre à prévenir la formation des calculs d'acide urique; en tant qu'augmentant la quantité de l'urine, il fournit à ce liquide une assez grande quantité d'eau pour dissoudre complètement cet acide et l'empêcher de se précipiter. Par ses vertus analeptiques et rafraîchissantes, il convient surtout dans le scorbut, soit comme curatif, soit comme préservatif, dans des voyages de long-cours, où il était impossible de transporter et de conserver à bord des vaisseaux ces fruits en nature. Lind s'est parfaitement bien trouvé, contre cette affection, de l'usage du *rob d'orange*, obtenu par la concentration de leur suc uni au sucre.

Les feuilles, les fruits, avant leur maturité, ainsi que l'écorce des oranges mûres, desséchée, se donnent, en poudre, depuis deux jusqu'à huit grammes (demi à deux gros), soit en électuaire, soit en suspension dans des sirops, du chocolat ou tout autre excipient approprié. On les administre en infusion dans le vin, et en infusion et en décoction dans l'eau, depuis seize jusqu'à trente-deux grammes

(quatre gros à une once), pour un kilogramme (deux livres) de liquide, que l'on peut associer à différentes substances, pour les rendre plus agréables. L'eau de fleurs d'oranger est administrée à la dose de quatre ou huit grammes (un ou deux gros), dans des juleps et potions ou loochs convenables. L'huile essèntielle qu'on en retire ne se donne qu'à la dose de quelques gouttes avec du sucre, sous forme d'oléo-saccharum ou dans des potions appropriées. Le suc d'oranges peut être administré en quantité indéterminée, soit dans l'eau, sous forme de limonade, soit avec le vin ou l'alcool, sous forme de punch.

Tel que la nature nous le présente, ce fruit convient surtout comme aliment, dans les pays chauds, où un instinct salutaire porte naturellement les hommes à l'usage des alimens légers acidulés et sucrés. Il est également utile, dans tous les climats, contre les affections scorbutiques et pendant la convalescence de la plupart des maladies inflammatoires et bilieuses. Les limonadiers en préparent du punch, des limonades, des glaces d'excellent goût. En les associant au sucre, les confiseurs préparent, avec les oranges entières, et avec leur écorce isolée, des pâtes, des conserves, et toutes sortes de bonbons très-délicats. Les oranges non mûres, ainsi confites, constituent en particulier une substance tonique et stomachique d'un goût délicieux. L'écorce sert plus spécialement à la préparation des liqueurs de table et des ratafias. Les fleurs sont très-utiles aux parfumeurs, pour aromatiser des pommades, des huiles, destinées à la toilette, et pour composer des essences et autres cosmétiques. A l'égard de l'eau de fleurs d'oranger, les ménagères, les cuisiniers, les pâtissiers, les limonadiers, les glaciers, les confiseurs, etc., s'en servent à chaque instant pour aromatiser les produits de leur art.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur.
2. Pistil.
3. Trois étamines soudées à la base.
4. Pétale.
5. Coupe horizontale d'un fruit.
6. Graine enveloppée de son arille.
7. Graine dépouillée.
8. Cinq embryons appartenant à une seule graine.

Turpin P.x Lambert J.e Sculp.t

ORCHIS.

a.ll.

ORCHIS.

Grec.	ορχις, Dioscorides.
Latin	ORCHIS MORIO MAS FOLIIS MACULATIS; Bauhin, Πιναξ, lib. 2, sect. 6. Tournefort, clas. 11, sect. 3, gen. 1. ORCHIS MASCULA; *bulbis indivisis, nectarii labio quadrilobo crenulato, cornu obtuso, petalis dorsalibus reflexis.* Linné, *gynandrie diandrie.* Jussieu, clas. 4, ord. 3, *famille des orchidées.*
Italien.	ORCHIDE; SATIRIONE.
Espagnol.	SATIRIO MACHO.
Français.	ORCHIS; ORCHIS MALE; TESTICULE DE PRÊTRE.
Anglais.	MALE FOOL-STONES; MALE ORCHIS.
Allemand.	MAENNLICHES KNABENKRAUT.
Hollandais.	MANNETJES-HARLEKYN.

Les orchis sont distingués des autres plantes par toutes les parties de leur fructification : ils sont principalement remarquables par la composition élégante de leurs fleurs, à la vérité très-irrégulières, mais offrant, dans cette même irrégularité, les formes les plus agréables, les plus variées, et qu'on ne peut rapporter à aucune autre plante connue. Quoiqu'ordinairement d'une grandeur médiocre, elles ne s'attirent pas moins l'admiration par leur réunion en bouquets d'une riche composition, en panaches magnifiques, en longs épis ou en grappes élancées, relevées par la variété et le mélange des plus belles couleurs. Elles n'ont point de calice : leur corolle, placée à l'extrémité supérieure de l'ovaire, se divise en six pétales, trois extérieurs assez semblables, deux intérieurs souvent réunis en voûte, le sixième en lèvre pendante, dont les divisions, très-singulières, donnent à ces fleurs, conjointement avec les pétales supérieurs, tantôt l'aspect d'une abeille, d'un bourdon, d'une araignée, d'un petit quadrupède suspendu, tantôt renflé en forme de bourse, de sabot, ou prolongé en éperon à sa base : ces différences entrent, comme caractères essentiels dans l'établissement des genres.

Celui des orchis se distingue par une corolle presque en forme de gueule; les pétales supérieurs, réunis en voûte; la lèvre ou le pétale inferieur, prolongé à sa base en éperon; l'ovaire inférieur et tordu : du milieu de la fleur s'élève une colonne qu'on regarde comme le style, et qui porte en même temps les organes mâles et femelles; le stigmate est convexe, placé en devant du style; le pollen distribué en deux paquets oblongs : une capsule allongée, à une loge, à trois valves, s'ouvrant par trois fentes longitudinales; les semences petites et nombreuses.

L'*orchis mâle* a ses racines composées de deux tubercules entiers, ovales, arrondis, dominés par plusieurs fibres simples, allongées, un peu charnues.

Ses tiges sont droites, simples, glabres, cylindriques, charnues, longues d'environ un pied et plus, garnies à leur moitié inférieure de quelques feuilles alternes, planes, oblongues, lancéolées, aiguës, quelquefois parsemées de taches noires, irrégulières.

Les fleurs sont grandes, purpurines, disposées en un bel épi terminal, un peu lâche, de trois à quatre pouces de long : le pétale inférieur est large, crénelé, à quatre lobes; les deux du milieu plus longs que les latéraux; les autres pétales un peu aigus, réfléchis; l'éperon obtus, presque droit.

Cette plante croît dans les prés et les bois. On trouve encore, aux mêmes lieux, plusieurs autres belles espèces d'orchis. (P.)

Les bulbes de cet orchis sont cueillis à la fin de l'année. Après les avoir privés de toute souillure, et les avoir soumis, pendant quelques minutes, à l'action de l'eau bouillante, on les suspend à un fil, à la manière des grains de chapelet, et on les expose à l'action du soleil ou dans un four, pour les dessécher. Ils sont ensuite répandus dans le commerce, sous les noms de *salep de Perse*, ou de *salap*. Dans cet état, ce sont de petits bulbes d'une couleur paille demi-transparente, d'une consistance dure et comme cornée. Leur odeur, quoique très-faible, se rapproche un peu de celle du bouc; leur saveur est fade et mucilagineuse. Ils se ramollissent dans l'eau, et s'y dissolvent en partie. Lorsqu'ils ont été préalablement pulvérisés, ils donnent à soixante fois leur poids de ce liquide, la consistance d'une gelée tremblante. Ils sont entièrement composés de mu-

cilage et de fécule amilacée, et c'est à ces principes composans qu'ils doivent les propriétés nutritives, analeptiques, restaurantes, émollientes, adoucissantes, incrassantes, lubrifiantes, dont elles ont été successivement décorées, et qu'elles partagent avec la gomme et autres substances mucilagineuses. D'après la grossière analogie qu'on a cru trouver entre ces bulbes, ordinairement géminés, et les testicules, on a ridiculement préconisé leurs vertus aphrodisiaques. On assure même que cet orchis est en grand crédit, sous ce rapport, parmi les nations de l'Orient, qui languissent sous le double joug de la servitude et de l'ignorance. Mais comme ces peuples barbares et voluptueux l'associent avec différens aromates, tels que le cinnamome, le castoréum, l'ambre, le ginseng, etc., les effets, vrais ou faux, qu'ils lui attribuent, doivent être rapportés, au moins en partie, à ces différens stimulans. Si le salep seul excite l'action génitale et porte aux plaisirs de l'amour, ce ne peut être, en effet, qu'en vertu de ses qualités éminemment nutritives, et alors il serait aphrodisiaque à la manière des œufs, des viandes et des fruits succulens, du lait et autres substances alimentaires, abondantes en principes assimilables. Je dois passer ici, sous silence, comme également dénuées de preuves et comme entièrement imaginaires, les propriétés que les anciens avaient attribuées à l'orchis, contre la goutte, l'épilepsie et les palpitations du cœur. Il n'en est pas ainsi de ses qualités analeptiques et adoucissantes, en vertu desquelles il est employé avec le plus grand succès dans la plupart des maladies de consomption et d'irritation. Son usage est réellement très-utile dans le traitement des fièvres hectiques et des fièvres lentes nerveuses, dans celui des diarrhées et des dysenteries, soit aiguës, soit chroniques. Différens auteurs en ont recommandé, à juste titre, l'emploi contre les coliques et le ténesme, la néphrite et les affections calculeuses des reins et de la vessie, la strangurie et autres maladies des voies urinaires. Ses succès ont été plusieurs fois constatés dans la phthisie pulmonaire, où il est très-propre à soutenir les forces vitales, et à retarder les progrès de la colliquation et du marasme, qui sont inséparables de cette terrible maladie. On peut également l'administrer avec avantage dans l'hémoptysie et autres hémorragies, soit actives, soit passives, dans le cancer de l'utérus, dans la consomption dorsale,

aux sujets épuisés par une longue abstinence, par des excès d'études, par de longs chagrins, par la pernicieuse habitude de l'onanisme et autres causes débilitantes. Les vieillards décrépits se trouvent également très-bien de son usage, qui est surtout d'une très-grande utilité dans le scorbut.

Le salep de Perse n'est pas moins digne de figurer parmi les alimens que parmi les médicamens. Il surpasse même en qualité nutritive la plupart des alimens tirés du règne végétal; et, sous ce rapport, il est, à juste titre, en grande vénération parmi les Orientaux. Les Persans et les Turcs en font surtout un fréquent usage. Il est un de leurs mets favoris dans les festins. Ils en font provision, lorsqu'ils voyagent, pour rétablir leurs forces épuisées par la fatigue. Ils s'en servent pour restaurer les convalescens et les vieillards. Mais quelles que soient les propriétés nutritives et analeptiques du salep, on sait bien qu'il ne peut pas faire des miracles, qu'il ne peut point s'opposer par conséquent au terme que la nature a assigné à notre existence, ni rétablir des forces épuisées par un long abus du coït et des plaisirs les plus énervans. Suivant la judicieuse remarque de Murray, l'orchis, à cause de son peu de volume, et de la facilité de le conserver, serait un aliment extrêmement utile dans les voyages maritimes, dans les longues expéditions militaires, pendant les sièges et les blocus. Une once d'orchis pulvérisé et une once de gelée animale, dissoutes dans quatre livres d'eau, suffisent pour bien nourrir un homme pendant vingt-quatre heures; de sorte que trois livres de chacune de ces substances peuvent nourrir un homme pendant un mois entier. Cet aliment a de plus l'avantage précieux de masquer ou de faire disparaître la saveur salée de l'eau de la mer, dont il peut ainsi permettre l'usage à bord des vaisseaux.

Exactement pulvérisé, le salep se donne en solution dans l'eau, le lait, le bouillon ou des jus de viandes, à la dose de quatre grammes (un gros), pour un kilogramme (deux livres) de liquide que l'on édulcore convenablement avec le sucre ou un sirop approprié, ou que l'on aromatise avec l'eau de fleurs d'oranger ou toute autre substance agréable. On peut donner à ce liquide la consistance d'une gelée que l'on administre par cuillerées de deux en deux heures. Le salep est associé aux huiles douces dans la préparation des loochs

adoucissans. On le transforme en pâtes, en tablettes, en pastilles, en l'unissant à une certaine quantité de sucre et de mucilage. On l'introduit dans la pâte du chocolat, pour rendre cette substance plus nourrissante. Les pharmaciens s'en servent quelquefois pour dissoudre les résines.

Les bulbes de plusieurs espèces d'orchis indigènes jouissent absolument des mêmes propriétés que ceux de l'orchis mascula. Tels sont, en particulier, ceux des *orchis morio*, *latifolia maculata*, *bifolia* et *pyramidalis*, qui sont substitués chaque jour, avec avantage, au salep de Perse. Puissent ainsi disparaître et notre stupide crédulité pour les vertus imaginaires des drogues que nous allons chercher à grands frais dans un autre hémisphère, et notre engouement ridicule pour les médicamens exotiques, dont les analogues ont été libéralement répandus par la nature sur le sol de la patrie! puissions-nous enfin, plus éclairés sur nos véritables intérêts, et mieux instruits des qualités réelles des substances qui croissent en abondance sous nos pas, nous affranchir de l'impôt que notre ignorance et notre incurie, secondées par la cupidité de quelques spéculateurs, paient depuis des siècles à l'étranger!

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux deux tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur entière de grandeur naturelle, vue de profil.
2. Étamine et labelle.
3. Boîte anthérifère et masses de pollen.

Turpin P.

Lambert J° sculp

ORGE.

a l. l.

ORGE.

Grec	χριθη, Dioscorides.
Latin	HORDEUM POLYSTICHUM HYBERNUM VERNUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 1, sect. 4. Tournefort, clas. 14, sect. 3, gen. 2. HORDEUM VULGARE; *flosculis omnibus hermaphroditis aristatis, ordinibus duobus erectioribus.* Linné, *triandrie digynie.* Jussieu, cl. 2, ord. 4, *famille des graminées.*
Italien	ORZO.
Espagnol	CEBADA.
Portugais	CEVADA.
Français	ORGE; ORGE COMMUN.
Anglais	BARLEY.
Allemand	GERSTE; GARSTEN.
Hollandais	GERST.
Danois	BYG.
Suédois	BIUGG.
Polonais	JENCZMIEN.
Russe	JETSCHMEN.
Hongrois	ARPA.
Tatare	ARPAH.
Finlandais	OHVA.
Lappon	KORDNE.
Arménien	KARI.

Le pays natal de l'orge commun et de ses variétés n'est pas plus connu que celui du froment et de la plupart des autres plantes céréales. Livré à la culture depuis un très-grand nombre de siècles, il est possible que son caractère primitif se soit insensiblement altéré, et que nous ne puissions plus le reconnaître dans aucune des espèces sauvages assez communes en Europe. Quoi qu'il en soit, on le soupçonne originaire de la Russie : d'autres assurent qu'il croît également dans la Sicile. Le caractère commun à toutes les espèces est d'avoir leurs épillets réunis trois par trois sur chaque dent de l'axe commun (les deux latéraux quelquefois mâles et pédicellés; celui du milieu hermaphrodite et sessile); un involucre à six folioles linéaires subulées, disposées par paires; chaque paire de fo-

lioles peut être considérée comme un calice bivalve, uniflore; la corolle bivalve; la valve extérieure plane, plus courte, mutique : trois étamines; un style bifide; deux stigmates velus; une semence oblongue, renfermée dans les valves de la corolle.

L'orge commun s'élève à la hauteur de deux ou trois pieds et plus, sur une tige droite, glabre, articulée.

Les feuilles sont longues, aiguës, d'un vert clair, rudes à leurs deux faces, glabres sur leur gaîne.

Les fleurs forment un épi un peu comprimé, presque à quatre faces, long d'environ trois pouces; la valve supérieure de la corolle surmontée d'une longue arête dentée des deux côtés.

L'*orge céleste* n'est qu'une variété de la précédente, distinguée en ce que ses semences se dépouillent naturellement des valves de la corolle. Dans l'*orge à six rangs*, *orge carré*, ou *orge d'hiver*, escourgeon, l'épi est plus court, plus épais, à six rangs égaux. L'*orge à deux rangs* ou *pamelle* a son épi comprimé, plus alongé, à deux rangs; des trois fleurs situées à chaque dent de l'axe, celle du milieu est seule hermaphrodite; les deux latérales sont mâles et sans barbe. L'*orge pyramidal* ou de Russie *(hordeum zeocriton)* diffère de la *pamelle* par ses épis plus courts, plus larges à leur base qu'à leur sommet. On trouve partout le long des chemins et des murs, l'*hordeum murinum*, et dans les prés l'*hordeum secalinum*. (P.)

Les semences de cette graminée, une des plus anciennement cultivées parmi les hommes, sont consacrées, depuis une haute antiquité, à une foule d'usages diététiques et thérapeutiques, et sont également recommandables par leurs propriétés médicales et alimentaires. Leur couleur est d'un jaune paille; leur odeur et leur saveur sont nulles. Sous une enveloppe corticale dure et insipide qui contient du ligneux et une petite quantité d'extractif, elles renferment une substance farineuse blanche, qui est composée de mucilage et d'une grande quantité de fécule amilacée d'un blanc cendré, dissoluble dans l'eau, avec laquelle elle est susceptible de former une véritable gelée.

Dépouillées de leur enveloppe corticale, soit par la meule, soit par tout autre moyen mécanique, ces semences portent le nom d'*orge mondé*, *hordeum mundatum*, que les anciens désignaient

sous le nom de πτισανα, *ptisana*, quoique ce nom fût également appliqué par eux à la décoction d'orge. Lorsqu'en les privant de leur écorce on leur donne la forme sphérique, elles portent le nom d'*orge perlé*, *hordeum perlatum*, à cause de leur faible analogie avec des perles. L'orge réduit en farine grossière et séché au four constitue l'*orge grue*, griotte ou gruau, *grutum*, substance qui paraît se rapprocher beaucoup de l'αλφιτον des Grecs, *polenta* des Latins, quoique plusieurs auteurs donnent ces titres à la farine très-fine de l'orge torréfié. La décoction de ces semences, convenablement épaissie et réduite à la consistance de gelée, forme la *crême d'orge* ou *orgeat*, *cremon hordei*, πτισανησ χυλος. Enfin, l'orge germé, soumis à la torréfaction et réduit ensuite en farine, constitue le malt, *maltum*, ϐυνην d'Aëtius, substance dont on fabrique la bière.

Sous toutes ces différentes formes, l'orge est doué de vertus nourrissantes, émollientes, adoucissantes, rafraîchissantes, relâchantes et lubrifiantes. Comme nutritif, il produit des effets manifestement restaurans et analeptiques; en vertu de ses qualités émollientes et adoucissantes, il exerce parfois l'action diurétique, béchique, calmante, et passe pour antiscorbutique. Mais tandis que les premiers de ces effets sont absolus, les derniers ne sont que relatifs, c'est-à-dire, qu'ils ont lieu dans les cas seulement où l'économie animale est dans un état de surexcitation, en proie à quelque irritation ou à une inflammation locale. Sous ces différens rapports, l'orge en décoction a été en honneur dès le berceau de la médecine, dans le traitement de presque toutes les maladies aiguës et chroniques. Cette décoction, plus ou moins concentrée, peut être administrée avec avantage dans les fièvres inflammatoires, bilieuses, nerveuses et hectiques, dans les phlegmasies aiguës et chroniques des membranes muqueuses, des membranes séreuses et des organes parenchymateux. C'est ainsi qu'on l'emploie journellement dans les aphtes, l'angine, la gastrite, la diarrhée et la dysenterie. Son usage est particulièrement affecté au traitement des maladies des voies urinaires, soit catarrhales, soit inflammatoires, soit calculeuses. On pourrait en obtenir de grands succès sous le double rapport de ses propriétés analeptiques et adoucissantes, dans la phthisie pulmonaire et la consomption, pour restreindre les progrès du marasme et prolonger

les jours du malade. Son usage serait également très-utile dans les hémorragies pulmonaires, intestinales et urinaires. En un mot, dans tous ces cas, et dans beaucoup d'autres, la décoction d'orge, convenablement édulcorée, acidulée ou aromatisée, selon les circonstances, est infiniment préférable à toutes ces infusions et décoctions plus ou moins dégoûtantes, et à ces ridicules fatras de drogues dont les médicastres, les chiriatres, les empiriques et les charlatans, titrés et sans titre, ne cessent d'accabler les tristes victimes de leur audacieuse cupidité et de leur funeste pharmacomanie. Toutefois, pour obtenir de la décoction d'orge les effets salutaires que les anciens en obtenaient et qu'on a droit d'en attendre, il ne suffit pas de faire bouillir, pendant quelques minutes, ou même pendant une demi-heure, quelques grains d'orge dans une grande quantité d'eau, comme cela se pratique généralement parmi nous; il faut, après avoir dépouillé l'orge de son enveloppe, prolonger sa décoction à un feu doux, pendant sept à huit heures, afin que sa matière amilacée puisse se dissoudre entièrement dans l'eau. Sans cette précaution, que l'on néglige presque toujours, cette boisson n'a absolument aucune vertu, ou bien elle est légèrement excitante, à cause de la matière extractive qu'elle a enlevée à l'enveloppe de la semence. La tisane dont Hippocrate et Galien faisaient usage dans les maladies aiguës, et que nous avons très-mal à propos remplacée par les bouillons de viande, était préparée suivant ce précepte, et fournissait ainsi une boisson mucilagineuse lubrifiante et très-nourrissante, à laquelle on donnait divers degrés de consistance, selon les différens états de la maladie. « Cette excellente pratique des anciens n'a jamais été proscrite, dit Peyrilhe, elle ne pouvait l'être; mais elle a été tellement négligée, que, pour la rétablir aujourd'hui, il faudrait vaincre tout à la fois l'habitude irraisonnable des praticiens, et le préjugé fortement invétéré des malades et des personnes qui les entourent. » Ce qui n'est pas une petite entreprise.

D'après les expériences de Macbride, Forster, Lind et autres médecins anglais, le malt, ainsi que la décoction qu'on en prépare, sont doués d'une propriété éminemment antiscorbutique, et ont été employés avec avantage dans des voyages de long cours, soit comme curatifs, soit comme préservatifs de cette affection. Rush a vu

différens symptômes, reliquats de la maladie vénérienne, céder à ces moyens, après avoir résisté à tous les remèdes. Percival leur attribue aussi une certaine efficacité contre les scrofules. Mais la bière paraît avoir une utilité bien plus marquée contre cette dernière affection. Cette liqueur, qui n'était point inconnue aux Grecs ni aux Romains, et dont l'usage est établi en Germanie de temps immémorial, résulte de la fermentation de l'orge germé et torréfié, ou du malt avec le houblon. Elle est à la fois acidule, amère et nourrissante. Elle apaise très-bien la soif, augmente l'action de l'estomac et excite la sécrétion des urines. Ce serait une folie, sans doute, que de lui reconnaître la prétendue vertu lithontriptique qu'on lui a gratuitement attribuée : mais il paraîtrait que son usage est propre à prévenir la formation des calculs, s'il est vrai que sur quatorze cents calculeux opérés par un certain Cyprien, habile lithotomiste, ainsi que le rapporte Murray, pas un seul ne faisait habituellement usage de la bière.

Selon Pline, l'orge a été un des premiers alimens de l'homme civilisé. A l'exemple des Athéniens, qui en nourrissaient leurs athlètes, *hordearii*, les Suédois et les habitans des Alpes en font encore leur principale nourriture. On en fait du pain dans certaines parties de la France : mais comme l'orge est dépouillé de gluten, ce pain manque de liant, il est friable et prompt à se dessécher. La farine d'orge bouillie avec l'eau, le lait ou le petit-lait, forme des pâtes et des bouillies très-nourrissantes, dont on fait usage dans différentes contrées de l'Allemagne et de la Russie Sous le nom de *maza*, les anciens Grecs préparaient avec cette farine torréfiée, et l'huile, le vin, le sucre et le lait, des gâteaux d'excellent goût. L'orge perlé est souvent employé pour faire des soupes et des potages aussi agréables que salutaires. En Espagne et en Afrique, l'orge entier est la principale nourriture des bestiaux, et des chevaux en particulier. On s'en sert quelquefois parmi nous, soit en grains, soit en pâte, pour engraisser la volaille et les cochons.

L'orge mondé ou perlé, le gruau et le malt peuvent se donner en décoction dans l'eau, en diverses proportions, ou sous forme de crême, et pour l'ordinaire l'on édulcore ou l'on acidule ces préparations. L'orge mondé est la base du sirop d'orgeat, qui est à la fois

si agréable et si rafraîchissant. Sa décoction concentrée sert à faire le *sucre d'orge* et le *sucre tors*. Il entre dans la composition des sirops d'hyssope de *Mesué* et de jujubes de *Charas*. Il fait partie de l'électuaire lénitif, des trochisques de *Gordon*, et du sirop de chicorée composé du même auteur. Enfin, la farine d'orge est une des quatre farines résolutives, et entre aussi dans la composition des cataplasmes décorés de ce titre.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(*La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.*)

1. Trois fleurs hermaphrodites réunies sur une des dents du rachis, accompagnées d'une glume divisée en six parties sétacées.
2. Deux divisions de la glume ou collerette extérieure.
3. Fleur entière ouverte; on observe à la base de la valve intérieure un rudiment de fleur avortée, non observé.
4. Valve intérieure, contenant à sa base l'ovaire, accompagné de deux petites écailles.
5. Tranche d'une feuille grossie, afin de faire voir les aspérités dont elle est recouverte sur les deux faces.
6. Fruit ou graine, mûr, enveloppé de ses glumes, à la base duquel on voit encore dans le sillon le rudiment de la fleur avortée.
7. Le même dépouillé de ses enveloppes florales.

Turpin Pt Lambert Je Sculpt

ORIGAN.

ORIGAN.

Grec.	ὀρίγανος, Dioscorides.
Latin.	ORIGANUM SYLVESTRE; Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 4. Tournefort, clas. 4, sect. 3, gen. 12. ORIGANUM VULGARE; *spicis subrotundis paniculatis conglomeratis, bracteis calyce longioribus ovatis.* Linné, *didynamie gymnospermie.* Jussieu, clas. 8, ord. 6, *famille des labiées.*
Italien.	ORIGANO; REGAMO.
Espagnol.	OREGANO.
Portugais.	OUREGOS; OUREGAO.
Français.	ORIGAN; ORIGAN COMMUN.
Anglais.	ORIGANY; ORGANY.
Allemand.	DOSTE; DOSTEN.
Hollandais.	OREGO.
Danois.	TOST.
Suédois.	DOSTA.
Polonais.	LEBIOTKA.
Russe.	DUSCHIZA.
Bohémien.	DOBRA MYSSL.

PLANTE aromatique qui pourrait être placée dans nos jardins, à côté de la marjolaine, avec laquelle elle a beaucoup de rapport : elle est très-commune aux lieux montagneux, dans les bois et le long des haies. Ses fleurs sont petites et peu éclatantes, mais le sommet des calices et les bractées teints d'un rouge-violet, lui donnent un aspect assez agréable; elles contribuent au caractère générique par leur réunion en un épi court, imbriqué, ordinairement à quatre faces. Les calices varient dans leur forme, surtout par l'inégalité de leurs dents. La corolle est labiée; son tube est court, comprimé; la lèvre supérieure du limbe échancrée, l'inférieure à lobes entiers, presque égaux; quatre étamines didynames; un style; le stigmate légèrement bifide; quatre semences presque rondes, placées au fond du calice persistant, fermé par des poils pendant la maturation. Il est nu dans la marjolaine.

ORIGAN.

Ses tiges sont dures, hautes de deux pieds, velues, quadrangulaires, un peu purpurines, rameuses à leur partie supérieure : les rameaux opposés.

Les feuilles sont opposées, pétiolées, ovales, à peine aiguës, légèrement dentées à leur contour, vertes en dessus, un peu velues en dessous, particulièrement sur leurs bords.

Les fleurs d'un rouge clair ou blanchâtres, sont disposées en épis courts, agglomérés, formant par leur ensemble des panicules touffus, arrondis. Leur calice est cylindrique, à cinq dents égales; la corolle assez petite : les étamines saillantes hors de la corolle; les bractées aiguës, plus longues que le calice, d'un rouge-violet à leur sommet. (P.)

L'odeur de cette plante est fragrante, aromatique, agréable, et se rapproche de celle du serpolet. Sa saveur est légèrement amère, aromatique et un peu âcre. Elle fournit une assez grande quantité d'huile volatile, âcre, très-aromatique, du camphre et une matière extractive gommo-résineuse, en grande partie soluble dans l'eau, à laquelle elle donne une couleur rouge. Par l'infusion, ce liquide lui enlève également presque tout son arôme.

De même que la plupart des labiées, l'origan exerce une action tonique sur l'économie animale. Il excite manifestement, quoique d'une manière modérée, le système nerveux, ainsi que la plupart des appareils de la vie organique. Sous le premier rapport, il a été décoré du titre de céphalique, et recommandé dans différentes affections spasmodiques et particulièrement dans l'asthme. Sous le second point de vue, on lui accorde des propriétés résolutives, sudorifiques, diurétiques, béchiques, emménagogues, etc., selon que son action se porte plus spécialement sur des parties engorgées, sur la peau, sur les reins, sur les poumons, ou sur l'utérus. Mais, à l'exception de la propriété tonique dont cette plante jouit d'une manière absolue, toutes ses propriétés sont purement secondaires et relatives à l'état d'atonie des organes sur lesquels on dirige son action; de sorte que si l'économie animale est dans un état de surexcitation, et l'action des organes déjà portée au delà de son rythme habituel, comme dans les inflammations, dans l'état fébrile, etc., au lieu de favoriser la résolution des parties engorgées, la transpiration,

la sécrétion de l'urine, l'exhalation pulmonaire, ou l'écoulement des règles, l'origan, en vertu de l'excitation qu'il produit, ne ferait qu'augmenter le mal en prolongeant et augmentant la lésion des fonctions qu'on veut rétablir. Ainsi, quand on voit les auteurs de matière médicale vanter et préconiser l'usage de l'origan contre la toux, l'asthme, la phthisie pulmonaire, etc., il faut restreindre ces éloges aux seuls cas où ces affections tiennent à l'engouement des poumons, à la surabondance de sécrétions muqueuses, au défaut d'action des organes, et qu'elles sont exemptes de fièvre, de chaleur et d'irritation. A l'égard de la phthisie proprement dite, quelle utilité peut y avoir l'origan, si ce n'est pour aromatiser et faciliter la digestion des boissons douces et mucilagineuses, qui sont en général indiquées dans le traitement de cette terrible maladie.

A l'extérieur, on a particulièrement recommandé l'application de l'origan, soit en sachets, soit en fomentation, sur les tumeurs indolentes, sur les engorgemens froids et atoniques, pour en favoriser la résolution ou la suppuration. En fomentation et en bain, on en a fait usage contre les rhumatismes et surtout contre le torticolis. En pédiluves et en demi-bains, il a été préconisé contre la chlorose et l'aménorrhée. Lorsque ces affections sont accompagnées de pâleur, de flaccidité et autres signes d'atonie, sans doute ces différentes préparations d'origan ont pu être quelquefois utiles; mais alors ne possédons-nous pas un grand nombre de substances aromatiques et excitantes, beaucoup plus propres par conséquent à produire les effets qu'on en attend?

L'huile volatile d'origan, instillée dans la cavité des dents cariées, a quelquefois calmé de vives douleurs dentaires, ce qui est également arrivé à la plupart des substances irritantes; mais je doute des succès que Lange lui attribue dans la carie des os.

Les sommités de cette plante desséchées se donnent sous forme pulvérulente, depuis treize décigrammes (un scrupule), jusqu'à quatre grammes (un gros). On s'en sert pour teindre certaines étoffes en rouge-brun. On dit que suspendue dans un tonneau de bière, elle empêche cette boisson de tourner à l'aigre. On se sert quelquefois des feuilles d'origan en guise de thé, mais il n'y a qu'une bien faible analogie entre ces deux substances.

ORIGAN.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière, grossie.
2. Calice coupé dans sa longueur, pour faire voir les graines.

Turpin P.t

Lambert J.e Sculp.t

ORSEILLE

ORSEILLE.

Latin.	FUCUS MARINUS ROCCELLA TINCTORUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 10, sect 4. FUCUS MARINUS, *dictus roccella tinctorum et alga tinctoria.* Tournefort, clas. 17, sect. 2, gen. 1. LICHEN ROCCELLA; *fruticosus solidus aphyllus subramosus, tuberculis alternis.* Linné, *cryptogamie, ordre des algues.* Jussieu, clas. 1, ord. 2, *famille des algues.*
Italien	ORICELLO; ORCELLA; ROCCELLA.
Espagnol.	ORCHILLA.
Portugais.	ORZELLA.
Français.	ORSEILLE.
Anglais.	ARCHIL, ARGEL.
Allemand.	ORSEILLE.
Hollandais.	ORCEL.
Danois.	ORSEILLE.
Suédois.	ORSEILLE.

L'ORSEILLE appartient à la famille des *lichens;* on en a formé un genre particulier, sous le nom de *rocella tinctoria*, distingué des autres lichens par des tiges cylindriques, allongées, point fistuleuses, d'un aspect poudreux, d'une consistance un peu coriace, portant des paquets épars de poussière blanche, et des réceptacles ou tubercules hémisphériques entiers et sessiles. (*Voyez* ce que j'ai dit des lichens, à l'article LICHEN D'ISLANDE.)

Les tiges de l'orseille sont rarement simples, plus ordinairement rameuses, droites, fasciculées, presque cylindriques, présentant la forme d'un petit arbrisseau d'environ deux pouces de haut : les ramifications aiguës, en forme de cornes. Leur superficie est d'un blanc cendré, un peu glauque, brune vers l'extrémité des rameaux, le long desquels on observe des paquets blancs, poudreux et arrondis. Il règne, le long de ces rameaux, des scutelles ou tubercules épars, sessiles, alternes, hémisphériques, de couleur noirâtre, quelquefois farineux et blanchâtres. Ce lichen croît sur les rochers, dans

l'Auvergne, aux environs de Nice, dans les îles de l'Archipel, les Canaries, etc. (P.)

Cette plante inodore offre une saveur salée un peu âcre et légèrement amère. Elle est essentiellement composée de mucilage, d'une petite quantité de résine et d'une substance de nature animale analogue à la gélatine. L'analogie qui existe entre sa composition chimique et celle de la plupart des autres lichens, semblerait indiquer en elle des propriétés analogues à celles du lichen d'Islande. Suivant M. Decandolle, on s'en sert, à l'Ile de France, pour faire des bouillies alimentaires. Or, ce fait annonce que, dépouillée de son amertume par la macération et les lavages réitérés dans l'eau, on pourrait l'administrer, soit en décoction dans ce liquide, soit sous forme de gelée, à la manière du lichen d'Islande, comme nutritif et adoucissant, dans les maladies à consomption, telles que la phthisie pulmonaire, les catarrhes chroniques, et autres affections qui réclament par dessus tout l'usage des analeptiques.

Toutefois, comme cette substance a été très-peu usitée en médecine, ses effets médicaux auraient besoin d'être soumis à une série d'observations et d'expériences cliniques. En attendant que quelque praticien habile et zélé pour les progrès de son art, s'occupe de cet objet, il est prudent de s'en tenir au lichen d'Islande, qui est tout aussi commun, et dont les effets ont été plus exactement appréciés.

On pourrait administrer l'orseille à la dose de trente-deux grammes (une once) en décoction dans un kilogramme (deux livres) d'eau convenablement édulcorée. On pourrait aussi transformer sa décoction en gelée, en l'évaporant à un feu doux, et la donner par cuillerées, de distance en distance. Ce lichen serait également susceptible d'être administré en poudre, à la dose de quatre grammes (un gros). Mais cette forme est peu propre à mettre en jeu les propriétés émollientes, adoucissantes et nutritives qui semblent spécialement le caractériser.

Si l'orseille est peu en usage dans l'art de guérir, la matière colorante rouge, de nature résineuse, qu'on en retire, la rend extrêmement précieuse pour la teinture. Cette couleur pourpre, qu'on emploie pour teindre la laine, la soie et plusieurs étoffes, s'obtient par le

procédé suivant : après avoir réduit la plante en poudre très-fine, et avoir passé cette poudre au tamis, on l'arrose pendant quelque temps avec de l'urine d'homme, à laquelle on ajoute de la potasse ou de la chaux, et on la conserve ainsi dans des tonneaux. Dans cet état, cette matière, livrée au commerce, sous les noms de *pâte d'orseille*, *orseille préparée*, *oricello des Florentins*, communique sa couleur pourpre à l'eau, par l'ébullition, et va servir à teindre en pourpre différens tissus.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

Turpin Pinx.t Lambert J.e Sculp.t

ORTIE.

ORTIE.

Grec.	ακαλυφη, Dioscorides.
Latin.	URTICA URENS MAXIMA; Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 5. Tournefort, clas. 15, sect. 6, gen. 4. URTICA DIOICA; *foliis oppositis cordatis, racemis geminis.* Linné, *monoécie tétrandrie.* Jussieu, clas. 15, ord. 3, *famille des orties.*
Italien.	ORTICA MAGGIORE.
Espagnol.	ORTIGA MAYOR.
Portugais.	ORTIGA MAIOR.
Français.	ORTIE; GRANDE ORTIE; ORTIE DIOÏQUE.
Anglais.	COMMON NETTLE.
Allemand.	GROSSE BRENNESSEL.
Hollandais.	GROOTE BRANDENETEL.
Danois.	STOR BROENDENELDE.
Suédois.	BRAENNAETSLA.
Polonais.	POKRZYWA.
Russe.	KROPIWA SCHIKOWKA.
Tatar.	KETSCHERKAN.
Baskir.	KETSKAN.
Kirgis.	KIRTKEN.
Finlandais.	NOCKAINEN.

CHACUN connaît l'ortie. Ses piqûres cuisantes, son peu d'éclat, ses dehors rustiques, son séjour parmi les décombres, aux lieux incultes et abandonnés, la font repousser avec dédain toutes les fois qu'elle se présente dans nos possessions. Sans les soins constans que l'on met à la détruire, elle les aurait bientôt envahies au détriment des plantes que nous y cultivons : elle a cependant, sous le rapport de l'économie, des propriétés qui pourraient lui attirer la préférence sur beaucoup d'autres plantes dont le mérite ne consiste que dans l'éclat séduisant de leurs fleurs. Celles de l'ortie sont monoïques, quelquefois dioïques.

Les fleurs mâles naissent en grappes, sans corolle. Leur calice est à quatre divisions : il renferme quatre étamines dont les filamens sont courbés avant la floraison; un corps glanduleux remplace le pistil.

Les fleurs femelles sont, ou en grappes, ou réunies en têtes sphé-

riques; leur calice composé de quatre folioles inégales; un ovaire supérieur, surmonté par un stigmate velu et sessile; une seule semence enveloppée par les deux folioles allongées du calice persistant.

L'ortie dioïque a ses tiges hautes de trois pieds et plus, droites, rameuses, quadrangulaires, hérissées, ainsi que toutes les autres parties de la plante, de poils, dont la base est un tubercule glanduleux.

Les feuilles sont opposées, pétiolées, d'un vert sombre, ovales, en cœur, aiguës, dentées à leurs bords, accompagnées de très-petites stipules.

Les fleurs sont disposées en grappes longues, pendantes, un peu rameuses, souvent géminées dans chaque aisselle, d'un vert blanchâtre; les fleurs mâles, séparées des femelles sur des pieds différens.

Dans l'ortie piquante *(urtica urens)*, les fleurs sont monoïques; les grappes sessiles, plus épaisses; les feuilles ovales, non échancrées en cœur. Les chatons des fleurs femelles sont globuleux dans l'*urtica pilulifera.*

L'odeur et la saveur de cette plante sont simplement herbacées. Sa racine seule présente, dans l'état frais, une légère amertume; mais cette dernière partie est inusitée, ainsi que les semences. La texture de son écorce, qui permet d'en retirer des fils propres à divers usages économiques, et la piqûre vive et brûlante que ses feuilles, dans l'état frais, déterminent sur la peau, sont les seuls faits qui la rendent recommandable.

Les petits poils roides, minces et aigus, dont les feuilles sont hérissées sur toutes leurs faces, adhèrent à une petite vésicule remplie d'un suc âcre et irritant. Lorsque la pointe de ce petit aiguillon pénètre dans la peau, la résistance qu'il éprouve fait subir à la vésicule qui lui sert de base, une pression en vertu de laquelle le fluide qu'elle contient traverse le petit aiguillon, qui l'insinue ainsi dans la plaie pratiquée à la peau. De là, la cuisson brûlante, la douleur et la formation de petites papules, dont l'éruption suit constamment la piqûre de l'ortie. C'est en vertu de cette vive irritation que les feuilles de cette plante déterminent sur la peau, que l'urtication ou l'action de frapper une partie avec des orties vertes, a été mise en usage dans le traitement de différentes maladies, soit pour exciter directement la peau, soit pour agir sur les tissus sous jacens, soit

enfin pour agir consécutivement sur le système nerveux. C'est ainsi que l'urtication a été recommandée contre les accidens de la répercussion de certaines maladies cutanées et contre les rhumatismes chroniques. On en a spécialement fait usage, et souvent avec un grand sucès, dans différentes espèces de paralysies et dans certaines affections comateuses. Cette pratique, déjà connue des anciens, a été particulièrement recommandée par Celse et Arétée, et une foule de faits constatés par les modernes en ont confirmé les avantages. On s'est également servi de l'urtication pour favoriser le développement de la sensibilité, et l'abord du sang dans les organes génitaux flétris par l'abus des jouissances : mais des accidens très-graves ont souvent été le résultat de son emploi.

L'ortie, administrée intérieurement, est loin de présenter les avantages que l'on retire de son action irritante à l'extérieur. Les effets qu'on a voulu lui attribuer, dans le premier cas, ne reposent que sur de vaines hypothèses ou sur des opinions erronées; et à l'exemple de Cullen, de Peyrilhe, d'Alibert et de plusieurs autres, on peut, sans inconvénient, l'exclure de la liste des médicamens. Toutefois, elle a été préconisée contre les hémorragies : Amatus Lusitanus, Lazerme, Scopoli, ont particulièrement vanté ses succès contre l'hémoptysie; Peyroux et Lange, contre la ménorrhagie; on a même prétendu que sa vertu antihémorragique se transmettait au lait des vaches qui s'en nourrissent. Mais quelle confiance peut-on accorder au lait des animaux nourris d'ortie, lorsque les propriétés de l'ortie elle-même ne reposent sur aucune observation précise; et cependant l'ancienne renommée de cette plante herbacée est passée des vieilles compilations de matière médicale, dans l'esprit des commères les plus ignorantes, qui l'administrent, à tort et à travers, et non sans danger, aux femmes qui ont des hémorragies utérines.

La racine et les semences, en décoction dans le lait, ont été annoncées en Allemagne comme un excellent anthelmintique. L'expérience n'a point encore prononcé sur ce fait.

La substance filamenteuse qu'on retire des tiges de l'ortie préalablement soumise à l'opération du rouissage, fournit un fil qu'on peut employer à toutes sortes d'ouvrages. Les Baskirs, les Kamchadales et autres peuples du Nord en connaissent meme dès long-temps

l'usage, et l'emploient à la fabrication des cordes, des toiles et des filets dont ils se servent pour la pêche. Cet usage économique de l'ortie paraît même n'avoir pas été inconnu aux anciens, et il serait bien important de ne pas le laisser tomber en désuétude. Quelques essais faits en France ont prouvé qu'on pouvait en fabriquer de bonne toile; il faudrait les répéter et les multiplier. De même que les autres plantes oléracées, l'ortie jeune et tendre est employée dans nos cuisines comme aliment. Murray observe qu'elle est sans inconvénient, mais qu'en grande quantité elle est laxative; ce qui lui est commun avec la laitue, les épinards et autres végétaux très-estimés. On l'emploie, dans l'état frais, à la nourriture des vaches, et après la dessiccation, elle peut être mêlée avec avantage au fourrage des bestiaux; on dit même qu'elle rend le lait des ruminans plus butireux, ce qui mérite confirmation. Cette plante, fraîche, cuite et réduite en pâte, est employée avec avantage à la nourriture de la volaille. Dans quelques provinces, elle est même exclusivement réservée dans cet état à la nourriture des jeunes dindons. D'après Hagstrom, Murray attribue à l'ortie, plantée autour des ruches, la propriété de chasser les grenouilles, dont le voisinage est, dit-on, un obstacle à la sortie des essaims d'abeilles. La décoction de cette plante a donné, en très-peu de temps, la mort à une grenouille qui y avait été plongée; ce qui annonce en elle une action délétère sur cette espèce de batraciens.

SLEVOGT (J.-H.), *Dissertatio de urticis;* in-4°. *Ienæ*, 1707.
FRANCUS (JOANN.), *Tractatus de urticâ urente;* in-8°. *Dilingæ*, 1723.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(L'individu femelle représenté dans cette plante est de grandeur naturelle.)

1. Feuille inférieure, au trait.
2. Fleur mâle de grandeur naturelle.
3. Fleur femelle de grandeur naturelle.
4. Fleur mâle, grossie.
5. Étamine grossie.
6. Fleur femelle, grossie.
7. Fruit mûr accompagné du calice persistant.
8. Fruit dépouillé du calice.

Observ. Le calice des fleurs femelles des *urtica dioica*, *urens*, et peut-être de toutes les espèces du genre, est composé de quatre folioles (non de deux), presque égales dans le *dioica*, dont deux, après la fécondation, croissent avec le fruit et l'enveloppe, tandis que les deux autres conservent leur grandeur primitive. Cette observation tend à ne faire qu'un seul et même genre des orties et des parietaires.

(T.)

Turpin P.t

Lambert J.e Sculp.t

OXALIDE.

all.

CCLXI.

OXALIDE.

Latin.	TRIFOLIUM ACETOSUM VULGARE; Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 5. OXYS FLORE ALBO; Tournefort, clas. 1, sect. 3, gen. 8. OXALIS ACETOSELLA; *scapo unifloro, foliis ternatis obcordatis, radice dentata.* Linné, *décandrie pentagynie.* Jussieu, clas. 13, ord. 13, *famille des géraines.*
Italien.	ALLELUJA.
Espagnol.	ALLELUYA.
Portugais.	AZEDINHA.
Français.	OXALIDE; ALLELUIA; SURELLE.
Anglais.	WOOD SORREL.
Allemand.	SAUERKLEE.
Hollandais.	ZUURKLAVER.
Danois.	SKOVSYRER.
Suédois.	GOEKMAT.
Polonais.	SZCZAWIK.
Russe.	SAITSCHAITSCHAWEL.

Les anciens avaient signalé cette plante sous le nom d'*oxys*, à cause de sa saveur acide : *Oxys folia terna habet*, dit Pline. Lorsqu'ensuite la botanique fut reléguée dans la poussière des cloîtres, les moines donnèrent à cette plante le nom d'*alleluia*, parce qu'on la trouve en fleurs aux lieux couverts, dans les bois, vers le temps des fêtes de Pâques. Elle appartient à un genre, aujourd'hui très-nombreux en espèces, dont le caractère essentiel consiste dans un calice persistant, à cinq divisions; cinq pétales égaux, adhérens par leurs onglets, insérés sur le réceptacle; dix étamines alternativement plus courtes, un peu réunies à la base des filamens; cinq styles : une capsule à cinq loges, à cinq angles, s'ouvrant en cinq valves, dont les bords rentrans adhèrent à un placenta central; plusieurs semences striées transversalement, munies d'un arille charnu qui s'ouvre avec élasticité; un périsperme cartilagineux.

L'oxalide, vulgairement *alleluia*, *surelle*, ou *pain de coucou*, est pourvue d'une racine rampante, fibreuse, écailleuse, dentée et comme articulée. Il n'y a pas de tige.

Du collet de la racine, sortent un assez grand nombre de feuilles portées sur de longs pétioles, composées de trois folioles en ovale renversé, sessiles, entières, d'un vert clair, parsemées de poils fins et blanchâtres.

Les fleurs sont blanches, veinées, quelquefois teintes de pourpre ou de violet, solitaires à l'extrémité de pédoncules de la longueur des feuilles, sortant immédiatement du collet de la racine, et munis, vers leur milieu, de deux petites bractées opposées.

Le calice est à cinq découpures obtuses, un peu membraneuses sur leurs bords : la corolle, trois fois plus grande; les styles, de la longueur des étamines intérieures; une capsule à cinq loges polyspermes. (P.)

Cette plante est absolument inodore, mais elle est remarquable par une saveur acide, piquante, fort agréable. Elle renferme beaucoup d'eau, du mucilage et une grande quantité d'oxalate acidule de potasse, auquel elle doit son acidité et la propriété d'affecter désagréablement les dents lorsqu'on la mâche.

C'est aussi à la présence de ce sel que l'oxalide est redevable de la propriété rafraîchissante qui la caractérise spécialement. Elle apaise parfaitement la soif, elle diminue la chaleur fébrile, modère l'ardeur des entrailles, relâche même quelquefois le ventre, et favorise la sécrétion de l'urine. J. Frank, qui s'en est servi avec un grand succès dans le traitement d'une épidémie de fièvres malignes pétéchiales, lui donne les plus grands éloges sous ces différens rapports. Sous son emploi, il a vu les vomissemens cesser, l'amertume de la bouche disparaître, et l'appétit se rétablir. Rosenstein recommande même l'usage de cette plante en salade, pour expulser les foyers putrides qui se développent pendant l'hiver dans les intestins, et deviennent, suivant lui, la source des fièvres printanières, dont l'oxalide serait ainsi le préservatif. Mais sans adopter une semblable hypothèse et sans admettre dans toute leur étendue les éloges un peu extravagans de l'illustre J. Frank, on ne peut nier que la décoction de cette plante acide convenablement édulcorée, ne soit une boisson très-utile dans le traitement des embarras gastriques, et dans celui des fièvres inflammatoires bilieuses, ardentes, putrides et nerveuses, du typhus, de la peste et de la fièvre jaune. On peut l'em-

ployer avec le même succès à la manière du citron, dans certaines diarrhées et dans les dysenteries bilieuses, et surtout dans les inflammations aiguës des reins, de la vessie et du canal de l'urètre. Comme certains calculs urinaires ont pour base l'oxalate de chaux, peut-être serait-il nécessaire de s'abstenir de l'emploi de cette plante dans les affections calculeuses. Du reste, elle convient parfaitement dans les autres maladies des voies urinaires, et c'est en raison de l'action relâchante et rafraîchissante qu'elle exerce sur cet appareil, qu'elle a été considérée, par quelques auteurs, comme diurétique. On pourrait également l'employer avec beaucoup de succès dans le traitement du scorbut.

Le sel acide, à base de potasse, qu'on obtient de l'oxalide en petits cristaux parallélipipèdes blancs, opaques, inaltérables à l'air, et l'acide oxalique lui-même, qui se présente en longs prismes quadrangulaires, jouissent des mêmes propriétés que l'oxalide d'où on les retire; en solution dans l'eau, ils peuvent être employés aux mêmes usages.

Cette plante peut être mangée en salade. On l'administre à la dose d'une poignée en décoction dans un kilogramme d'eau, ou en infusion dans du petit-lait. On donne aussi son suc depuis trente-deux jusqu'à quatre-vingt-seize grammes. On en prépare une conserve et un sirop auxquels on peut avoir également recours. Elle est la base de la poudre tempérante de Rosenstein. Son sel acide, à la dose de treize décigrammes ou huit grammes (un scrupule à deux gros), dans l'eau ou le petit-lait, convenablement édulcorés, forme une limonade très-rafraîchissante.

Le sel d'oseille et l'acide oxalique dissolvent les oxides de fer : on les emploie pour enlever les taches d'encre. Le premier sert en outre, dans les arts, à aviver la couleur du carthame, et dans quelques fabriques de toiles peintes, on emploie le second pour détruire les couleurs à base de fer.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Calice.
2. Pistil et étamines.
3. Pistil.
4. Fruit entier.
5. Le même coupé horizontalement.
6. Graine isolée.

Turpin Pinx.t Lambert J.r Sculp.t

PAREIRA-BRAVA.

PAREIRA BRAVA.

Latin	COCCULO OFFICINARUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 6. CISSAMPELOS PAREIRA, *foliis peltatis cordatis emarginatis*. Linné, *dioécie monadelphie*. Jussieu, clas. 13, ord. 17, *famille des ménispermes*.
Italien	PAREIRA BRAVA.
Espagnol	PAREIRA BRAVA.
Portugais	PAREIRA BRAVA DO BRASIL.
Français	PAREIRA BRAVA.
Anglais	CISSAMPELOS; WILD VINE.
Allemand	BRASILIANISCHE GRIESWURZEL.
Hollandais	TOUWDRUIF.
Brésilien	CAAPEBA.

On rapporte assez généralement au *cissampelos pareira* de Linné, la racine, connue dans le commerce sous le nom de pareira brava, quoiqu'il soit très-probable qu'il existe un mélange de plusieurs espèces du même genre, dont le caractère consiste dans les fleurs dioïques. Les mâles sont composées d'un calice à quatre folioles étalées; point de corolle; quatre étamines monadelphes. Dans les fleurs femelles, un calice latéral, d'une seule pièce; un pétale de moitié plus petit que le calice, placé dans sa concavité; un ovaire ovale; un style surmonté de trois stigmates. Le fruit est un drupe ou une baie un peu comprimée, véniforme, monosperme.

Les racines du pareira brava sont dures, ligneuses, tortueuses, d'un jaune obscur dans leur intérieur, brunes en dehors, inodores, un peu amères.

Les tiges sont ligneuses, grimpantes, cylindriques, un peu striées, légèrement velues, garnies de feuilles assez grandes, alternes, pétiolées, presque orbiculaires, échancrées en cœur, entières, mucronées à leur sommet, vertes, glabres en dessus, excepté dans leur jeunesse, pubescentes, soyeuses et blanchâtres en dessous, à sept ou neuf nervures divergentes et rameuses.

Les fleurs mâles sont petites, disposées en panicules courtes, latérales, pédonculées, solitaires ou géminées, à peine de la longueur des pétioles; leurs ramifications velues, dichotomes, presque capillaires; de très-petites bractées velues, à peine sensibles.

Les fleurs femelles sont réunies en grappes allongées, tomenteuses et pendantes, plus longues que les feuilles, réunies d'une à trois dans l'aisselle des pétioles, accompagnées de bractées sessiles de même forme, mais plus petites que les feuilles.

Les fruits sont des baies rougeâtres, comprimées, un peu arrondies, à une seule loge, hérissées de longs poils caducs, amincies et ridées à leurs bords.

Cette plante croît aux lieux montueux, dans plusieurs contrées de l'Amérique, à la Martinique, à Saint-Domingue, au Brésil, à la Jamaïque, etc. (P.)

La racine de cette plante, apportée en France par Amelot, à son retour de son ambassade en Portugal, en 1788, est plus ou moins volumineuse, d'une couleur brune et rugueuse à l'extérieur, d'un jaune obscur avec des anneaux concentriques intérieurement. Son odeur est nulle, sa saveur est douce avec un mélange d'amertume. Neumann en a retiré plus du quart de son poids d'un extrait alcoolique, et une petite quantité d'extrait aqueux. Du reste, les chimistes ne se sont pas encore occupés de son analyse.

On a cru, au rapport de Sloane, que les feuilles de cette plante, immédiatement appliquées sur les plaies et sur les ulcères, en favorisaient la cicatrisation. Son suc, d'après Pison, aurait surtout la faculté de guérir les morsures de serpens venimeux. Mais comme ces assertions ne reposent que sur des faits inexacts et mal observés, on a pu raisonnablement les révoquer en doute, et le suc, ainsi que les feuilles du pareira brava, ont été condamnés à l'oubli. La racine seule est restée en usage.

Les médecins européens se sont particulièrement attachés à préconiser les vertus de cette racine. Ils lui ont prodigué les éloges les plus fastueux. Non contens de lui accorder des propriétés détersives, apéritives, désobstruantes, diurétiques, etc., ils ont porté l'enthousiasme et la crédulité jusqu'à lui attribuer la faculté merveilleuse de dissoudre les calculs urinaires; et c'est ainsi qu'elle a

été pompeusement proclamée comme un lithontriptique par excellence. Helvétius en France, et Lochner en Allemagne, ont surtout puissamment contribué à donner à cette racine la réputation éphémère dont elle a joui. Le premier de ces auteurs avait une confiance tellement aveugle dans la toute-puissance de cette racine, pour dissoudre les calculs des reins et de la vessie, qu'au moyen d'un semblable lithontriptique il regardait l'opération de la lithotomie comme absolument inutile. Malheureusement l'expérience n'a point confirmé, justifié une espérance aussi illusoire. Geoffroy, un peu moins exagéré, s'est borné à lui attribuer une sorte d'efficacité contre les ulcères des reins et de la vessie, et contre l'ischurie. Lochner a vanté ses succès contre l'hydropisie ascite, la tympanite, l'asthme et la leucorrhée. Cependant il est aisé de voir que les faits sur lesquels divers auteurs ont cherché à établir les prétendues vertus de cette racine, sont trop vagues, trop mal observés et trop inexacts pour éclairer convenablement sur son action dans l'économie animale. De sorte que, si l'on veut mettre des idées précises à la place des hypothèses gratuites et des opinions hasardées, il faut convenir qu'à l'exception des effets diurétiques que la racine de pareira brava paraît déterminer, dans certains cas qui ne sont pas même très-exactement déterminés, sa manière d'agir est très-peu connue, et qu'on doit suspendre son jugement sur ses propriétés réelles, jusqu'à ce qu'elles aient été positivement fixées par des expériences cliniques bien faites.

Cette racine, pulvérisée, a été administrée en substance, depuis quatre jusqu'à huit grammes (un à deux gros) divisés en plusieurs prises. On l'a donnée à la dose de huit à seize grammes (deux à quatre gros), soit en infusion dans le vin, soit en décoction dans l'eau. La dose de sa teinture alcoolique est de quatre grammes (un gros) et plus.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

A. Individu mâle.
B. Individu femelle.
1. Fleur femelle.
2. Fruit de grosseur naturelle.
3. Graine.

Turpin. P. Lambert Je. sculp.

PARIÉTAIRE.

a.l.l.

PARIÉTAIRE.

Grec.	ἑλξίνη περδίκιον, Dioscorides.
Latin.	PARIETARIA OFFICINARUM ET DIOSCORIDIS; Bauhin, Πιναξ, l. 3, sect. 5. Tournefort, clas. 15, sect. 2, gen. 9. PARIETARIA OFFICINALIS; *foliis lanceolato-ovatis, pedunculis dichotomis, calycibus diphyllis.* Linné, *polygamie monoécie.* Jussieu, cl. 15, ord. 3, *famille des orties.*
Italien.	PARIETARIA.
Espagnol.	PARIETARIA; VIDRIOLA.
Portugais.	PARIETARIA.
Français.	PARIÉTAIRE.
Anglais.	WALL PELLITORY; WALL-WORT.
Allemand.	GLASKRAUT.
Hollandais.	GLASKRUID.
Danois.	MUURUUT.
Suédois.	WAEGGOERT.
Polonais.	SLONECZNIK.

Il se fait à peine quelque dégradation à nos murailles, que la pariétaire vient aussitôt y établir son séjour, d'où lui vient son nom, tiré du lieu de son habitation : elle se plaît également dans les décombres, aux lieux incultes. Plante sans éclat, à feuilles tendres, pulpeuses, elle ne diffère des orties (*Voyez* ce mot), quant au caractère générique, que par des fleurs hermaphrodites, mélangées avec des fleurs femelles, réunies dans une espèce d'involucre à plusieurs folioles; de plus, les feuilles sont alternes, dépourvues de ces poils glanduleux et piquans qu'on observe sur les orties.

La pariétaire officinale pousse de ses racines blanchâtres, des tiges tendres, droites, cylindriques, rameuses, quelquefois un peu rougeâtres, légèrement velues, hautes d'environ deux pieds.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, lancéolées, aiguës, un peu luisantes en dessus, velues en dessous.

Les fleurs sont petites, axillaires, velues, d'un blanc verdâtre, réunies plusieurs ensemble par pelotons presque sessiles, le long des

tiges et des rameaux : elles sont renfermées dans un involucre commun, qui contient plusieurs fleurs hermaphrodites, et souvent une seule femelle ; il en résulte un fruit tétragone, pyramidal.

Chaque fleur, excepté les femelles, renferme quatre étamines remarquables par leur élasticité. Lorsqu'on les touche avec une épingle ou autre corps, de courbées qu'elles étaient, elles se redressent avec rapidité, et laissent échapper de leurs anthères le pollen sous la forme d'un petit nuage pulvérulent. Le style se termine par un stigmate divisé en plusieurs rayons étoilés. (P.)

Cette plante, absolument inodore et d'une saveur purement herbacée, contient à peine une petite quantité de mucilage insipide, et il n'est point prouvé qu'elle renferme une plus grande proportion de nitre que la plupart des végétaux qui croissent le long des vieux murs et autour des habitations.

Toutefois, la pariétaire fournit un exemple remarquable de cette tendance irréfléchie de l'esprit humain à supposer sans cesse, dans les substances même les plus inertes des propriétés et des vertus qui ne sont que de simples rêves d'une imagination en délire. Aucune qualité physique n'annonce en effet, dans cette plante, la moindre propriété active, ni la plus faible action sur l'économie animale ; et cependant elle jouit, depuis des siècles, d'une très-grande célébrité comme émolliente, résolutive, désobstruante, et surtout comme diurétique et lithontriptique! A raison de l'eau et des traces de mucilage qu'elle renferme, on pourrait tout au plus, à l'exemple de Dioscorides, la regarder comme rafraîchissante; encore le céderait-elle, sous ce rapport, à un très-grand nombre de végétaux mucilagineux et acidulés. La propriété émolliente qui lui a été vaguement attribuée par les anciens, et que les modernes lui ont conservée, en la plaçant parmi les cinq plantes émollientes de nos pharmacopées, n'est pas moins illusoire, puisque, suivant l'observation judicieuse de Murray, *si quid emolliendo præstat, id justius aquæ calidæ vehiculo tribues.* La vertu résolutive dont elle a été bénévolement décorée, n'a pas de fondement plus solide. On parle de ses effets diurétiques comme d'une vérité démontrée; chaque jour de graves docteurs l'administrent dans la vue d'exciter la sécrétion des urines : son action prétendue sur les reins a même été attribuée à la

grande quantité de nitrate de potasse qu'on a supposé y être contenue; mais où sont les expériences comparatives qui prouvent que la décoction de cette plante occasione une plus grande quantité d'urine que l'eau acidulée ou l'eau pure? quelles analyses chimiques y ont constaté cette grande proportion de nitre qu'on y suppose? en outre combien de plantes contiennent ce sel en abondance, sans avoir aucune propriété diurétique! De la faculté d'augmenter la sécrétion urinaire, à celle de dissoudre les calculs des reins et de la vessie, il n'y avait qu'un pas : aussi la pariétaire a-t-elle été décorée de la propriété lithontriptique, qui ne peut être qu'un simple effet de la sécrétion d'une grande quantité d'urine; or, que deviendra une semblable propriété dans la pariétaire, si cette plante est dépouillée elle-même de la vertu diurétique qui en est la source?

Tout concourt donc à démontrer que les prétendues vertus de cette plante sont illusoires; qu'elle ne mérite point les éloges qui lui ont été prodigués; et que le fréquent emploi qu'en font journellement les commères, les médicastres et même certains docteurs, est entièrement abusif. Mais les hommes seraient trop heureux, si la foule, avidement officieuse des empiriques, des charlatans, dont la fureur de médicamenter égale la cupidité et l'ignorance, pouvait n'employer que des moyens aussi inertes, et par conséquent aussi peu dangereux.

Cette plante herbacée est ordinairement administrée à la dose d'une poignée, en décoction dans un kilogramme d'eau. Son suc exprimé est quelquefois donné à la dose de soixante-quatre à cent trente grammes (deux à quatre onces environ), après avoir été convenablement édulcoré avec le sucre ou un sirop quelconque.

On prétend que, répandue sur des tas de blé, elle en écarte les charançons.

PARIÉTAIRE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Involucre polyphylle, contenant quatre fleurs hermaphrodites et une femelle au centre.
2. Fleur hermaphrodite dont une des étamines est redressée.
3. Fleur femelle.
4. La même, dont on a ouvert le calice, afin de faire voir le pistil.
5. Fruit de la fleur femelle.
6. Fruit de la fleur hermaphrodite.

Observ. Toutes les fleurs hermaphrodites m'ont paru dépourvues de style, tandis que les femelles, dont le calice, très-resserré, est à peine divisé au sommet en quatre petites dents réfléchies, en ont un qui dépasse le calice et se termine par un stigmate globuleux, rose et pénicilliforme. (T.)

Turpin D.

Lambert J.e Sculp.t

PATIENCE

a11

CCLXIV.

PATIENCE.

Grec.	λαπαθον, Dioscorides.
Latin.	LAPATHUM HORTENSE; *folio oblongo*. Bauhin, Πιναξ, lib. 3, sect. 4. Tournefort, clas. 15, sect. 2, gen. 2. RUMEX PATIENTIA; *floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis, unicâ graniferâ, foliis ovato-lanceolatis*. Linné, *hexandrie trigynie*. Jussieu, clas. 6, ord. 5, *famille des polygonées*.
Italien.	ROMICE; ERBA SANTA MARIA.
Espagnol.	RUIBARBO DE MONGES.
Portugais.	AZEDEIRA PACIENCIA.
Français.	PATIENCE; PARELLE; DOGUE.
Anglais.	PATIENCE DOCK.
Allemand.	GARTENAMPFER; GRINDWURZEL.
Hollandais.	PATIENTIE; TAMME PATICH.

CETTE espèce de patience, cultivée depuis long-temps dans les jardins, croît naturellement en Italie, en Allemagne, dans les Alpes du Piémont, aux lieux humides, sur le bord des ruisseaux. Linné l'a placée dans le même genre que l'oseille. Tournefort et les anciens botanistes en formaient deux genres particuliers, distinguant les oseilles des patiences par leur saveur acide et par les valves de la semence dépourvues de tubercules à leurs base. Le caractère essentiel des patiences consiste dans un calice à six divisions; trois extérieures plus petites, rabattues en dehors, trois intérieures beaucoup plus grandes, persistantes, recouvrant la semence, portant alors le nom de valves de la semence : point de corolle; six étamines; un ovaire triangulaire, surmonté de trois styles (quelquefois deux); les stigmates laciniés; une seule semence nue, triangulaire, enveloppée par les trois divisions internes et agrandies du calice. Plusieurs espèces ont des fleurs dioïques. Les patiences proprement dites portent, en dehors, à la base des valves intérieures, un ou plusieurs tubercules remarquables.

La patience cultivée a des racines épaisses, fort longues, fibreu-

ses, brunes en dehors, jaunes en dedans. Elles produisent une tige assez forte, haute de quatre à cinq pieds, glabre, cannelée, médiocrement rameuse.

Les feuilles sont grandes, pétiolées, alternes, allongées, ovales-lancéolées, aiguës, glabres à leurs deux faces, un peu ondulées à leurs bords; la gaîne de leur base très-grande.

Les fleurs sont verdâtres, disposées en épis rameux; les valves de la semence grandes, ovales, agrandies, veinées, réticulées, très-entières; l'une d'elles, munie, à sa base externe, d'un petit tubercule.

On trouve assez communément, dans les champs ou sur le bord des eaux, plusieurs autres espèces de patience, telles que la patience crêpue (*rumex crispus*, Lin.), la patience à feuilles obtuses (*rumex obtus folius*, Lin.), la patience sanguine (*rumex sanguineus*, Lin.), etc. (P.)

La racine est presque la seule partie de cette plante qui soit usitée. Elle est jaunâtre, fusiforme, et de la grosseur d'un doigt. Son odeur est très-faible, mais elle offre une saveur amère, astringente et nauséeuse, et a quelque chose de mucilagineux quand on la mâche. Suivant M. Decandolle, elle renferme un principe astringent qui tend à noircir le sulfate de fer, et une substance gommeuse toujours unie à une matière colorante orangée, qui lui donne la faculté de teindre l'eau et la salive en jaune. Aucune analyse chimique n'a prouvé jusqu'à présent qu'elle contienne du soufre, ainsi que certains auteurs l'ont supposé.

La racine de patience a été libéralement décorée de différentes vertus toniques, laxatives, apéritives, détersives, altérantes, désobstruantes, etc. Sa saveur amère, et le principe astringent qui entre dans sa composition, justifient, en effet, la première de ces propriétés, et expliquent l'action légèrement tonique qu'elle exerce sur l'économie animale. Mais, sous ce rapport, elle est infiniment au dessous de beaucoup de plantes de même nature, dont regorge la matière médicale. Son action laxative est si faible, selon la judicieuse remarque de Cullen, qu'elle ne se manifeste que lorsqu'on l'administre à très-haute dose; de sorte qu'elle ne mérite aucune considération comme purgative. A l'égard des effets détersifs, apéritifs, etc.,

qu'on lui attribue; ces titres sont autant d'expressions vagues et insignifiantes qui devraient être bannies du langage médical, et qui ne sont propres qu'à consacrer et à reproduire sans cesse des erreurs funestes. Douée d'une propriété tonique, si la racine de patience est susceptible de favoriser la résolution des engorgemens des viscères, ce ne peut être que dans les cas où ces engorgemens sont entretenus par un état d'atonie, ou par un défaut de réaction vitale de la part des organes qui en sont le siège; et, dans ce cas, nous avons des toniques plus puissans, et beaucoup plus propres par conséquent à opérer ce phénomène. On doit, du reste, regarder comme très-douteux, et surtout comme très-exagérés, les éloges qu'on a donnés à cette racine, dans le traitement des obstructions, et pour atténuer les humeurs épaissies; expressions vagues et surannées dont il aurait fallu, avant tout, chercher à déterminer le sens. Si l'on peut se servir quelquefois de sa décoction avec avantage pour le pansement des ulcères atoniques, il faut reconnaître qu'elle n'agit pas, dans cette circonstance, d'une autre manière que la plupart des autres toniques, auxquels elle n'est pas, en général, préférable.

L'emploi de la patience, à l'extérieur, remonte toutefois à une haute antiquité. Arétée la recommande contre l'éléphantiasis. Les modernes ont vanté son efficacité contre diverses maladies de la peau, telles que les dartres, la teigne, la lèpre, etc.; mais c'est surtout contre la gale qu'elle a joui d'une grande réputation. Beaucoup de praticiens, et une foule de personnes étrangères aux plus légères connaissances médicales, guidés par la routine, se sont fait une loi de l'employer dans les affections psoriques, et chaque jour on la voit administrer aux galeux, intérieurement en décoction, et à l'extérieur sous forme d'onguent. L'aveugle confiance que le peuple accorde à sa prétendue vertu antipsorique, lui a même fait imposer le nom de *grindwurt* (racine contre la gale), sous lequel elle est connue en Allemagne. Cependant M. Alibert avoue n'avoir jamais observé qu'elle produisît des effets très-marqués dans les maladies de la peau; Cullen lui refuse même toute espèce de vertu contre la gale, et moi-même, après l'avoir souvent employée inutilement contre cette affection, dans les hopitaux militaires, je me suis rangé à l'avis de l'illustre professeur d'Édimbourg.

PATIENCE.

Les feuilles de patience ont été recommandées comme antiscorbutiques; mais dans quelle disette de fruits et de feuilles acides ne faudrait-il pas se trouver, pour avoir recours à un pareil moyen contre le scorbut!

Sa racine, fraîche, se donne à la dose de seize ou trente-deux grammes (demie ou une once), en décoction dans un demi-kilogramme d'eau. La dose de son suc exprimé est de huit à seize grammes (deux à quatre gros). Convenablement pilée et réduite en pulpe, on en fait des onguens réputés antipsoriques.

Les pousses de cette plante, et ses jeunes feuilles, sont employées comme aliment, dans nos cuisines, à la manière des épinards. La racine a été recommandée pour la teinture en jaune; mais je ne sache pas que son usage, sous ce rapport, soit très-étendu.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Feuille inférieure, au trait.
2. Fleur entière, grossie.
3. Étamine.
4. Pistil et étamines.
5. Fruit.
6. Graine.

265.

Turpin. P	Lambert J.e sculp.

PAVOT.

a 11.

PAVOT.

Grec.	μηκων ημερος, Dioscorides.
Latin.	PAPAVER HORTENSE, *semine albo.* Bauhin, Πιναξ, lib. 5, sect. 1. PAPAVER HORTENSE, *semine albo, sativum Dioscoridis, album Plinii.* Tournefort, clas. 6, sect. 2, gen. 1. PAPAVER SOMNIFERUM; *calycibus capsulisque glabris, foliis amplexicaulibus incisis.* Linné, *polyandrie monogynie.* Jussieu, cl. 13, ord. 2, *famille des papavéracées.*
Italien.	PAPAVERO DOMESTICO.
Espagnol.	DORMIDERA.
Français.	PAVOT; PAVOT DES JARDINS; PAVOT BLANC.
Anglais.	WHITE GARDEN POPPY.
Allemand.	MOHN.
Hollandais.	HEUL; SLAAPKRUID.
Danois.	VALMUE.

J'ai exposé, à l'article COQUELICOT, les caractères génériques du pavot. Je n'ai à faire connaître ici que les attributs spécifiques du pavot cultivé, l'une des plus belles espèces de ce genre.

Ses tiges sont hautes de trois à quatre pieds, médiocrement rameuses, droites, glauques, cylindriques.

Ses feuilles sont larges, alternes, sessiles, amplexicaules, incisées, inégalement dentées, glabres à leurs deux faces, d'un vert glauque.

Les fleurs sont fort grandes, terminales, solitaires, inclinées sur la tige avant leur épanouissement; la portion de la tige qui les soutient, parsemée de quelques poils rares.

Leur calice est très-glabre, concave, à deux folioles caduques; quatre pétales fort grands, arrondis, d'une couleur pourpre, marqués d'une tache noirâtre vers leur base. Ces fleurs se doublent aisément, et présentent un très-grand nombre de belles variétés.

Les fruits sont des capsules très-grosses, glabres, ovales, remplies d'un très-grand nombre de semences noires ou quelquefois blanches.

Le *pavot d'Orient*, très-rapproché de cette espèce, en diffère par ses feuilles pinnatifides, et par les poils qui hérissent toutes ses parties ; mais ses capsules sont glabres, un peu globuleuses. (P.)

Ce pavot, introduit en France par l'illustre Tournefort, est une des plantes les plus utiles et les plus anciennement employées en médecine. Ses capsules et ses semences sont d'un très-grand usage; mais le suc gommo-résineux que presque toutes ses parties renferment, lui a surtout acquis une grande et juste célébrité. Ce suc épais et blanchâtre qui découle, sous forme de gouttes lactescentes, des différentes parties de cette plante, lorsqu'on les brise dans l'état frais, est plus particulièrement retiré des capsules. Pour cela on incise leur surface, un peu avant leur maturité, avec un instrument à plusieurs tranchans. Le suc qui découle de ces incisions est recueilli avec soin dans des vases, où on le laisse épaissir au contact de l'air. Après sa dessiccation, il est connu sous le nom d'*opium* ou de *méconium*, et on le trouve dans le commerce, sous forme de gâteaux ou en masses, ordinairement aplaties et arrondies. Dans cet état, cette substance est d'un brun rougeâtre à l'extérieur, et d'une teinte noirâtre dans sa cassure; son odeur est vireuse, nauséabonde, étourdissante; sa saveur âcre, amère et chaude; sa consistance compacte, pliante et un peu susceptible d'adhérer aux doigts. Elle est en partie soluble dans l'alcool, le vin et le vinaigre; et sans se dissoudre complètement dans l'eau, elle s'y ramollit au point de pouvoir passer à travers un linge, ce qui fournit un moyen pour la débarrasser des corps étrangers qui y sont ordinairement mêlés dans les boutiques, soit accidentellement, soit par fraude. D'après les expériences chimiques de M. Derosne, l'opium brut renferme, 1° une matière cristallisable, à laquelle ce chimiste a imposé le nom de sel d'opium, parce qu'on ne l'a encore rencontrée dans aucune autre substance, 2° un principe extractif, 3° de la résine, 4° de l'huile, 5° un acide, 6° un peu de fécule, 7° du mucilage, 8° du gluten, 9° enfin des débris de fibres végétales. Plus récemment, M. Sertuerner y a reconnu toutefois deux nouveaux principes qui le caractérisent spécialement; savoir, un acide solide, incolore, d'une saveur aigre, fusible dans son eau de cristallisation, susceptible d'être sublimé en longues aiguilles, et auquel on a donné le nom d'*acide méconique*,

et une matière *végéto-animale*, de nature alcaline, solide, incolore, cristallisée en pyramides tronquées rectangulaires, fusible, insoluble dans l'eau froide, très-peu soluble dans l'eau bouillante, mais très-facilement soluble dans l'alcool et dans l'éther, dont on se sert pour l'obtenir. Cette dernière matière, particulière à l'opium, a été nommée *morphine* par le chimiste hanovrien que nous venons de citer : elle forme des sels avec des acides; et le principe cristallisable de l'opium, découvert par M. Derosne, paraît résulter de sa combinaison avec l'acide méconique.

Les propriétés médicales du pavot paraissent avoir été connues des médecins long-temps avant Hippocrate. Plusieurs savans ont prétendu que le fameux *nepenthes* d'Homère n'était autre chose que son suc. On fait même remonter la découverte de ce précieux végétal, à Cérès, qui, la première, en aurait dévoilé aux Grecs les merveilleuses et dangereuses vertus, en leur apprenant l'art de cultiver le froment. Si la propriété narcotique du pavot fait un poison redoutable de ce végétal entre les mains des ignorans et des pervers, sa vertu hypnotique, sur laquelle s'accordent les médecins de tous les âges et de toutes les sectes, le rend, entre des mains habiles, le plus précieux peut-être de tous les médicamens que la nature nous offre pour combattre nos maladies et pour calmer la douleur. Sydenham avoue que sans l'opium il eut renoncé à l'exercice de la médecine.

Cette matière gommo-résineuse, administrée à petite dose, c'est-à-dire d'un à cinq centigrammes, augmente l'action de l'estomac et celle du cœur; le pouls devient plus fort, plus plein et plus fréquent; la chaleur générale s'élève, la transpiration cutanée devient plus abondante, la face se colore, la respiration est plus active; il y a sommeil ou excitation des fonctions du cerveau. Mais à la suite de ces différens phénomènes, le ralentissement notable des mouvemens volontaires, la constipation, la rétention d'urine et un état général de torpeur ou d'engourdissement, ne tardent pas à se manifester.

L'opium, à haute dose, c'est-à-dire à un grain et au delà, produit l'anxiété, le vomissement, un assoupissement plus ou moins voisin du coma, ou bien le délire, l'intumescence et la rougeur des yeux et de la face, un état apoplectique avec respiration stertoreuse,

diverses anomalies nerveuses, ou bien l'abolition des fonctions des sens, la paralysie des membres, des convulsions, et diverses inflammations consécutives de l'intestin ou des poumons. S'il ne peut pas être rejeté par le vomissement, la mort arrive au bout d'un temps plus ou moins long, quelquefois même en quelques heures, et l'on trouve ordinairement, alors, des taches livides ou un engorgement sanguin des poumons dans les cadavres des sujets qui ont succombé à son action. Les vomitifs d'abord, les boissons délayantes légèrement acidulées ensuite, et des applications rubéfiantes sur la peau, sont les seuls moyens dont l'expérience ait constaté l'efficacité dans cet empoisonnement. Les expériences de M. Orfila, sur les animaux vivans, ont démontré que le vinaigre, au lieu d'agir comme contre-poison de l'opium, ne ferait qu'aggraver les accidens qu'il produit, en fournissant un puissant dissolvant aux parties de cette substance dont la dissolution ne se serait pas opérée sans cela dans nos organes.

Ces différens effets de l'opium ont également lieu, soit qu'il ait été directement ingéré, soit qu'il ait été injecté dans le rectum ou dans les veines, soit qu'on l'introduise par l'absorption. Ils sont également produits par l'opium brut et par les différens matériaux qu'on en retire. Toutefois, d'après les observations de M. Nysten, l'extrait gommeux est, de tous les produits de cette substance narcotique, celui qui agit avec le plus d'énergie sur l'économie animale. Viennent ensuite dans l'ordre de leur activité, l'extrait résineux, le sel essentiel cristallisable, la morphine, et l'eau distillée d'opium. Il faut remarquer cependant que la morphine, à cause de son insolubilité dans l'eau et dans les sucs gastriques, n'agit qu'à très-haute dose lorsqu'elle est seule. Donnée isolément à la dose de dix et onze grains à des chiens, elle n'a produit aucun effet. Mais dissoute dans l'alcool ou dans le vinaigre, elle a produit sur ces animaux, à la dose d'un seul grain, tous les accidens de l'empoisonnement par l'opium brut.

Malgré ces effets délétères du suc de pavot, constatés en France, en Angleterre, en Allemagne, en Suède, en Suisse, en Italie, et chez presque toutes les nations civilisées, par un grand nombre d'observations faites sur l'homme, et par une multitude d'expériences sur

différentes espèces d'animaux, les Orientaux, et particulièrement les Persans et les Turcs, en font un usage continuel pour s'arracher momentanément à cette espèce de nonchalance et d'apathie invincibles où ils sont plongés par la triple influence du despotisme, d'une chaleur excessive et de l'abus des plaisirs les plus énervans. Au moyen de ce suc précieux, dont l'usage est devenu pour eux un objet de première nécessité, ils acquièrent momentanément une certaine énergie physique et morale; ils deviennent gais, belliqueux, ardens aux plaisirs de l'amour: alors leur imagination en délire étale à leurs yeux les tableaux les plus voluptueux, les repaît d'idées riantes, et les plonge, pendant la durée de l'action de l'opium, dans une sorte de ravissement délicieux. Mais ce charme et cette activité factices disparaissent bientôt. Au bout de sept à huit heures, cet état d'excitation disparaît et fait place à la langueur de toutes les fonctions, à un grand abattement moral, à une extrême faiblesse musculaire, à la stupeur et à une sorte d'engourdissement général, qui les pousse à recourir de nouveau à cette précieuse substance, dont l'habitude neutralise en quelque sorte, chez eux, l'action délétère.

Tous ces faits, et beaucoup d'autres analogues, reconnus par tous les auteurs qui ont écrit sur l'opium, et parmi lesquels on trouve une foule d'observateurs éclairés et les plus grands médecins des temps modernes, indiquent très-évidemment deux ordres de phénomènes dans l'action de cette substance : les uns dépendant de l'excitation primitive qu'elle exerce sur la plupart des appareils de la vie organique et de relation, les autres résultats immédiats de la diminution de la sensibilité et de la contractilité, ou de la sédation des propriétés vitales. Mais si l'évidence de ces deux ordres de phénomènes ne permet pas de les révoquer en doute, les sectateurs des diverses sectes médicales ont différentes manières de les considérer. Les uns prétendent que l'opium agit à la manière des excitans, et que ses effets sédatifs ou narcotiques ne sont que le résultat ou la suite du relâchement et de l'état de faiblesse dans lesquels cette excitation primitive entraîne les organes et le système nerveux en particulier. Les autres pensent, au contraire, que ce médicament agit d'abord en détruisant les propriétés vitales par une force sédative qui lui est propre, et que tous les phénomènes qu'on a voulu attribuer à l'exci-

tation résultent de l'état de stupeur dont le système capillaire a été frappé primitivement. Quoi qu'il en soit, de l'une ou de l'autre de ces opinions, toujours est-il, ainsi que l'a observé M. Nysten, que l'opium est absorbé, qu'il agit sur le cerveau, et qu'il porte constamment atteinte aux propriétés vitales. M. Orfila pense même, qu'à forte dose, il ne doit être rangé, ni parmi les toniques, ni parmi les excitans; qu'il exerce un mode d'action particulier qui ne saurait être exactement désigné par aucune des dénominations actuellement en usage dans la matière médicale.

L'heureux privilège dont jouit l'opium, de calmer la douleur et de nous aider à supporter ainsi les maux de la vie, le fait employer dans une foule de maladies, où il n'a cependant pas les mêmes avantages. Il a été recommandé par divers auteurs contre les fièvres primitives continues et rémittentes. Cependant, quel que soit le caractère inflammatoire, bilieux, putride ou ataxique de ces pyrexies, l'opium ne peut, en général, y être d'aucune utilité. Il n'en est pas de même des fièvres intermittentes. Lorsque ces dernières affections sont simples, et par conséquent exemptes de pléthore, d'irritation gastrique et d'inflammation des viscères, l'opium peut y être extrêmement utile, ainsi que l'ont observé plusieurs hommes célèbres, et entr'autres Paracelse, Etmuller, Wédel, Sydenham, Lind, Dalberg, etc. A l'exemple de ces observateurs, je l'ai employé moi-même très-souvent dans des fièvres d'accès de différens types, avec le plus grand succès; et à la dose d'un grain, administré une heure ou une demi-heure avant le frisson, je l'ai vu arrêter sans retour des affections de ce genre, qui avaient résisté au quinquina et autres moyens.

Comme l'opium favorise la stagnation du sang dans les vaisseaux capillaires, et qu'il accélère en général la circulation, il ne convient point ordinairement dans les phlegmasies. Il ne faut donc pas s'en laisser imposer par les éloges que lui ont prodigués, sous ce rapport, l'illustre Sydenham, Morton, Wédel, le grand Boerhaave, Freind, Welthoff, etc. Cependant on l'a employé dans certains cas, avec avantage, comme diaphorétique, dans les exanthèmes, et surtout dans la variole, qui menacent de délitescence. C'est probablement aussi en augmentant l'action de la peau qu'il est utile dans

les catarrhes chroniques, et surtout dans les diarrhées et les rhumes de poitrine, où on l'emploie chaque jour avec un succès marqué, lorsque l'inflammation a disparu, pour suspendre les contractions intestinales d'une part, et pour diminuer la toux de l'autre. Plusieurs auteurs en ont recommandé l'usage dans la pleurésie, où je ne le crois nullement utile. Sydenham, Van Sviéten, Sennert, Bontius, Wepfer, Ramazzini et beaucoup d'autres, ont excessivement vanté ses bons effets dans la dysenterie. Mais la nature mieux connue de cette affection intestinale semble annoncer que l'opium ne peut guère y être avantageux, à moins qu'on ne l'associe aux mucilagineux, pour calmer un ténesme insupportable, ou pour ralentir les contractions trop fréquentes de l'intestin, dans la troisième période de la maladie, après que les signes inflammatoires ont entièrement disparu. Les importantes observations de Degner, Pringle, Young, Zimermann, ont assez fait sentir, du reste, les dangers d'un semblable médicament dans la phlegmasie muqueuse qui nous occupe.

L'opium n'est pas plus avantageux dans les hémorragies, du traitement desquelles il doit la plupart du temps être banni. Mais il n'en est pas de même des névroses, contre lesquelles il est le remède par excellence. Ses longs succès dans les maladies nerveuses, soit locales soit générales, lui ont même dès long-temps mérité le titre de suprême antispasmodique. Une foule d'observations prouvent qu'il a été employé avec avantage contre les névralgies faciales, ischiatiques et autres. Il a souvent fait cesser des vomissemens spasmodiques, des palpitations du cœur, des spasmes abdominaux et autres affections de ce genre, qui avaient résisté à tous les moyens. Chaque jour on en obtient les plus grands succès dans l'asthme et la toux convulsive, dans l'hypocondrie, l'hystérie et les névroses de l'appareil génital. Il a fait cesser des convulsions, certains tétanos, et quelques épilepsies; divers auteurs lui attribuent également la guérison de la manie chez des sujets exempts de pléthore. Il paraît également avoir fait disparaître, dans certains cas, l'hydropisie spontanée; mais il n'a pas eu plus d'efficacité contre la rage que tous les autres remèdes les plus vantés.

L'opium est surtout un médicament puissant pour calmer ou

pour suspendre la douleur symptomatique qui accompagne ces redoutables lésions organiques, dont aucune puissance ne peut prévenir la funeste terminaison. Ainsi son usage est extrêmement utile et en quelque sorte indispensable, dans la phthisie pulmonaire, la syphilis invétérée, les douleurs ostéocopes, les caries scrofuleuses et le cancer. Enfin, on se sert avec avantage de l'opium pour engourdir la sensibilité des sujets qui sont soumis à de graves et douloureuses opérations chirurgicales. Les Turcs y ont recours, dit-on, dans le malheur, pour résister aux chagrins et aux peines d'esprit, comme nous pour combattre la douleur physique.

L'habitude, toutefois, modifie tellement l'action de ce narcotique, qu'il n'est pas rare de voir des personnes parvenir peu à peu à en avaler de très-fortes doses, plusieurs gros, par exemple, sans en éprouver aucun effet, tandis que la très-petite dose d'un grain a suffi, dans quelques cas, pour déterminer les plus graves accidens chez celles qui n'y étaient point accoutumées. On a remarqué, en outre, que le même homme, chez lequel une quantité donnée d'opium ne produirait aucune action, ou déterminerait des effets avantageux dans un cas de vive douleur ou de quelque affection spasmodique intense, pourrait en éprouver des accidens graves et même en recevoir la mort, dans l'état sain : circonstance qu'on ne doit jamais perdre de vue quand on administre cette substance.

L'opium brut purifié, son extrait aqueux préparé à froid et par trituration, son extrait résineux obtenu par l'alcool, se donnent depuis un jusqu'à cinq centigrammes (environ d'un quart de grain à un grain) pour une dose, que l'on répète, de temps en temps, jusqu'à ce qu'on obtienne l'effet désiré. La morphine peut se donner à la même dose, mais en dissolution dans l'alcool ou le vinaigre, parce qu'elle est insoluble dans l'eau et presque sans effet à l'état solide. Le sel essentiel d'opium cristallisable peut être administré à une dose double de celle de l'extrait aqueux; et son eau distillée, d'après M. Nysten, peut être ingérée à la dose d'une à deux onces. La plupart de ces produits de l'opium peuvent se donner sous forme pulvérulente, molle ou liquide, en les triturant avec une certaine quantité de poudre inerte, de miel, ou en les dissolvant dans une quantité donnée d'eau, de vin, ou d'alcool convenablement édulco-

rés. On les administre ordinairement par la bouche, quelquefois on les injecte dans l'intestin rectum sous forme de lavement; certains auteurs ont même cru remarquer que l'opium agissait plus puissamment, par cette voie, que de toute autre manière. Dans quelques cas on le fait absorber par la peau.

Les semences du pavot, qui se trouvent quelquefois, suivant Linné, jusqu'au nombre de 32,000 dans la même capsule, sont dépourvues des propriétés narcotiques de la plante, et c'est à tort qu'on a décoré du titre d'hypnotique les émulsions qu'on en prépare. Elles contiennent une certaine quantité de mucilage doux, qui les rend nourrissantes, et environ le quart de leur poids d'huile très-douce, demi-transparente, jaunâtre, et qui ne se fige point par le froid. A raison de ces deux principes, ces semences sont adoucissantes, émollientes, lubrifiantes, relâchantes, etc.; et soit seules, soit associées aux amandes douces, on en prépare des émulsions très-utiles dans les maladies catarrhales de la poitrine, et très-propres à calmer l'irritation de l'appareil urinaire dans la néphrite, le catarrhe vésical, la strangurie, la blennorrhagie et les affections calculeuses. L'huile que ces semences fournissent par expression, est rarement employée en médecine, quoiqu'elle jouisse des mêmes propriétés que celles de lin, de noix et autres huiles douces.

Ces semences, dont la volaille se nourrit, étaient employées, par les anciens, à divers usages alimentaires. Dans certaines parties de l'Italie et de l'Allemagne, et même à Strasbourg, on les fait entrer dans des gâteaux, à l'exemple des Perses, des anciens Égyptiens et des Grecs, qui les associaient, à ce qu'il paraît, au miel, à la farine et à plusieurs autres substances, dans de semblables préparations culinaires. L'huile qu'elles fournissent, improprement désignée sous le nom d'huile d'œillet, est l'objet d'un très-grand commerce dans la Belgique, et surtout en Flandre, où le pavot est cultivé en grand. Elle peut être employée, avec avantage, à tous les usages culinaires et économiques. Des commerçans avides s'en servent pour falsifier l'huile d'olives, où on la reconnaît facilement, en ce qu'elle ne se concrette point par le froid comme cette dernière. Le résidu que les semences de pavot fournissent après l'expression de l'huile, est employé pour engraisser les bestiaux.

PAVOT.

Les capsules de cette plante, et l'opium brut, servent à la composition du sirop de pavot et du sirop diacode. Six gros de ce dernier équivalent à un grain d'opium brut, ou à seize gouttes de laudanum liquide de Sydenham, qui a également l'opium pour base. Il est un des principaux ingrédiens des pilules de cynoglosse et de celles de styrax, de la thériaque d'Andromaque, du mithridate de Damocrate, du philonium romanum, du diascordium de Fracastor, de la poudre anodine de Dover, et d'une foule de teintures, d'essences, de baumes, de poudres, d'électuaires, d'emplâtres et autres productions monstrueuses de la pharmacie galénique, dont les progrès des sciences médicales ont fait enfin justice.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Pistil et étamines.
2. Étamine grandie.
3. Fruit.
4. Le même, coupé horizontalement.
5. Graine grossie.
6. La même, coupée dans sa longueur, pour faire voir la situation de l'embryon.

Turpin Pinx.t Lambert F. Sculp.t

PÊCHER.

a ll.

PÊCHER.

Grec	περσικα μηλα, ροδακινα, Dioscorides.
Latin	PERSICA MOLLI CARNE ET VULGARIS; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 6. Tournefort, clas. 7, gen. 3. AMYGDALUS PERSICA; *foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis.* Linné, *icosandrie monogynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 10, *famille des rosacées.*
Italien	PESCO; PERSICO.
Espagnol	MELOCOTON.
Portugais	PECEGUEIRO.
Français	PÊCHER.
Anglais	PEACH TREE.
Allemand	PEIRSCHENBAUM.
Hollandais	PERSIKBOOM.
Danois	PERSIKKETRAE.
Suédois	PERSIKETRAED.
Polonais	BROSKWINIA DRZEWO.
Russe	PERSIKOWOE DÈREWO.
Arabe	FERSIK.
Turc	RODAKINA.
Chinois	TAO-HO-GIN.
Japonais	FITO MOMU.

Le pêcher, si intéressant par ses fruits, ne l'est pas moins par la beauté de ses fleurs, surtout dans cette belle variété à fleurs doubles, dont la couleur, d'un rose plus vif, brille si agréablement dans nos parterres, au retour de chaque printemps. Cet arbre, originaire de la Perse, comme l'indique son nom, était connu et cultivé par les anciens, ainsi que plusieurs de ses variétés.

Le pêcher a été placé, par Linné, dans le même genre que l'amandier, dont le caractère naturel consiste particulièrement dans le noyau du fruit sillonné et crevassé à sa surface extérieure. Le calice est à cinq divisions; la corolle à cinq pétales; les étamines nombreuses; un seul style; un drupe ovale ou arrondi, renfermant un noyau ligneux crevassé ou réticulé à sa superficie.

PÊCHER.

Le pêcher est un arbre d'une grandeur médiocre, très-variable dans son port, distingué de l'amandier par ses fruits et par ses fleurs solitaires non géminées. Son bois est dur, revêtu d'une écorce blanchâtre et cendrée, verte sur les rameaux ou un peu rougeâtre.

Les feuilles sont simples, alternes, médiocrement pétiolées, vertes, glabres, oblongues, lancéolées, aiguës, finement dentées en leurs bords, accompagnées de deux stipules linéaires, caduques.

Ses fleurs paraissent avant les feuilles, dès les premiers jours du printemps : elles sont sessiles, solitaires, d'un rose tendre. Il leur succède des fruits charnus, succulens, d'un goût très-agréable, renfermant un noyau très-dur, ligneux, crevassé irrégulièrement à sa surface.

Dans les pèchers à fleurs doubles, les corolles ont une couleur beaucoup plus éclatante et plus foncée ; elles durent plus long-temps, mais elle ne donnent point de fruits. On ne les cultive que pour l'agrément. On sait que les pêchers fournissent un très-grand nombre de variétés distinguées par le caractère de leurs fruits : on les trouve mentionnées dans tous les ouvrages d'agriculture.

L'odeur faible et agréable qu'exhalent les fleurs du pêcher lorsqu'elles sont fraîches, ne se retrouve point dans les feuilles de cet arbre. Mais les unes et les autres offrent une saveur extrêmement amère, analogue à celle des feuilles de laurier-cerise. Cette amertume, qui a quelque chose d'aromatique, est due à l'acide prussique qu'elles renferment : principe extrêmement actif, qui est la source de toutes leurs propriétés soit vénéneuses, soit médicales. Elles exercent en effet, sur l'économie animale, une action très-remarquable, qui se manifeste par le vomissement ou une violente purgation, lorsqu'on les ingère en petite quantité ; à plus forte dose elles détruisent l'irritabilité des organes, et occasionent promptement la mort, sans laisser aucune trace d'inflammation C'est probablement, au moins en partie, en vertu de leur action énergique sur le canal intestinal, qu'elles agissent avec efficacité contre les vers intestinaux dont elles déterminent très-bien l'expulsion, ainsi que l'ont constaté MM. Coste et Willemet, par un grand nombre d'expériences. Toutefois, elles ont plus particulièrement été recommandées, sous ce rapport, chez les enfans.

PÊCHER.

Les amandes que renferment les noyaux des pêches, sont inodores, et présentent, quoiqu'à un plus faible degré, la même amertume que les feuilles. L'acide prussique, auquel elles sont redevables de leur saveur, s'y trouve uni à une certaine quantité de matière amilacée, nutritive, et à beaucoup d'huile douce, qui leur donnent, jusqu'à un certain point, les propriétés lubrifiantes et adoucissantes de la plupart des amandes huileuses, et les rendent propres à faire des émulsions. Toutefois, on les emploie rarement seules, sous ce rapport, à cause des qualités vénéneuses que leur imprime l'acide prussique. On se borne à les associer en petite proportion aux autres semences émulsives, dans diverses préparations adoucissantes, dont elles favorisent la digestion. Seules, il est bien probable qu'elles agiraient à la manière des feuilles, comme drastiques et anthelmentiques; il en faudrait peut-être seulement une dose un peu plus forte : mais elles ne sont point en usage dans cette vue.

Les fruits du pêcher, quelles que soient les nombreuses variétés qu'elles présentent sous les rapports du volume, de la couleur, du velouté ou de la nudité de leur surface, de leur consistance, de leur saveur, etc., sont remarquables, en général, par une odeur suave, et par une saveur délicieuse, qui est à la fois fraîche, sucrée, acidulée et comme vineuse. La pulpe succulente dont les pêches se composent, les rend extrêmement nourrissantes, et en fait une des productions les plus agréables et les plus salutaires des zônes tempérées. A leur qualité éminemment alimentaire, elles joignent des propriétés rafraîchissantes, adoucissantes, relâchantes et laxatives : sous ces différens rapports, elles conviennent parfaitement, pendant les chaleurs de l'été, aux tempéramens sanguins et bilieux, aux jeunes gens et aux adultes, soit dans l'état de santé, soit dans les différentes maladies accompagnées de chaleur, de sécheresse et d'irritation. On pourrait, ainsi que des autres fruits horaires, en tirer un grand parti comme aliment médicamenteux, dans le traitement du scorbut, dans la diathèse herpétique et autres affections chroniques analogues. Toutefois, leur usage, trop abondant ou trop long-temps continué, produit quelquefois des flatuosités, affaiblit l'action de l'estomac et occasione la diarrhée : les sujets faibles et les personnes sédentaires, à qui cela arrive plus particulièrement, éviteront

ces inconvéniens, en associant à ces fruits du sucre, des aromates, ou du vin généreux.

Les fleurs et les feuilles du pêcher se donnent vertes, à la dose de seize grammes (demi-once), et sèches, à celle de quatre ou huit grammes (un ou deux gros), en infusion ou en décoction dans deux hectogrammes et demi (demi-livre) d'eau. On fait avec cette infusion, et une suffisante quantité de sucre, un *sirop de pêcher* très-fréquemment administré aux enfans, comme purgatif et vermifuge, à la dose de quatre à trente-deux grammes (un gros à une once). Leur extrait aqueux, incorporé avec une certaine quantité de poudre, se donne sous forme pilulaire, depuis quatre jusqu'à vingt-cinq décigrammes (environ un à deux scrupules). Quelques personnes se servent de l'infusion légère des feuilles de pêcher, en guise de thé; mais cette infusion est trop amère pour pouvoir remplacer avec avantage cette agréable boisson.

Les feuilles, les fleurs et les amandes du pêcher, sont quelquefois employées comme condiment dans nos cuisines, pour relever le goût du lait, des crêmes, des pâtes, des marinades et autres alimens fades et mucilagineux. Les pêches bien mûres font partout les délices de nos tables et l'ornement de nos desserts. La coction les prive de leur arôme et de leur saveur délicieuse; mais on y supplée alors, jusqu'à un certain point, par le mélange du sucre et des aromates, au moyen desquels les cuisiniers et les confiseurs en préparent des marmelades, des compotes, des gelées, des pâtes et autres confitures d'excellent goût.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur.
2. Coupe longitudinale d'un fruit.

Observ. L'ovaire du pêcher offre, comme tous ceux de la famille des rosacées qui ont un drupe pour fruit, deux ovules, dont l'un avorte presque toujours. (T.)

267.

Turpin P. *Lambert J.e sculp.*

PERSICAIRE.

d. l. l

PERSICAIRE.

Latin.	PERSICARIA URENS seu HYDROPIPER; Bauhin, Πιναξ, lib. 3, sect. 1, Tournefort, clas. 15, sect. 2, gen. 10. POLYGONUM HYDROPIPER; *floribus hexandris semidigynis, foliis lanceolatis, stipulis submuticis.* Linné, *octandrie trigynie.* Jussieu, clas. 6, ord. 5, *famille des polygonées.*
Italien.	PEPE AQUATICO.
Espagnol.	PIMIENTA DE AGUA.
Portugais.	PIMENTA DE AGUA.
Français.	PERSICAIRE; POIVRE D'EAU; CURAGE.
Anglais.	WATER-PEPER.
Allemand.	WASSERPFEFFER.
Hollandais.	WATERPEPER.
Danois.	VANDPEBER.
Suédois.	BITTERBLAD.
Polonais.	PIEPRZ WODNY; RDEST BIALY.
Russe.	POTSCHEDNAJA TRAWA.
Hongrois.	VIZI BORS.

Parmi les plantes qui naissent sur le bord des ruisseaux, dans les fossés humides, on distingue plusieurs espèces de persicaire, particulièrement celle à laquelle sa saveur âcre et brûlante a fait donner le nom vulgaire de *poivre d'eau*. Elle appartient au genre *polygonum* de Linné, caractérisé par un calice coloré, à quatre, cinq ou six découpures, persistant autour du fruit; point de corolle; les étamines au nombre de cinq à neuf; un ovaire supérieur, surmonté de deux ou trois styles. Le fruit consiste en une seule semence nue, triangulaire, enveloppée par le calice.

L'espèce dont il est ici question, a des racines fibreuses; une tige glabre, cylindrique, articulée, souvent rougeâtre, un peu rameuse, droite ou un peu flexueuse.

Les feuilles sont simples glabres, alternes, médiocrement pétiolées, lancéolées, aiguës, entières, point tachetées, accompagnées de stipules courtes, tronquées, très-rarement ciliées.

Les fleurs sont disposées en épis lâches et grêles, axillaires, simples ou à peine rameux, garnis de bractées en écailles.

Les calices sont blanchâtres ou colorés en rouge, à quatre lobes : ils renferment six étamines, un style à demi bifide; les semences un peu comprimées, médiocrement triangulaires.

Cette espèce se rapproche beaucoup du *polygonum persicaria*. Elle s'en distingue par ses épis plus grêles, par ses stipules très-rarement ciliées, par ses feuilles non maculées, par leur saveur brûlante. (P.)

Dépourvue d'odeur, cette plante est douée d'une saveur âcre et piquante, à laquelle elle est redevable du nom de poivre d'eau, qu'on lui donne vulgairement. On ne s'est point occupé de son analyse chimique; mais on sait qu'elle perd une grande partie de son âcreté par la dessiccation. Bergius a remarqué, en outre, que son infusion aqueuse, dont la saveur est purement herbacée, noircit par le sulfate de fer : ce qui est un indice de la présence d'un principe astringent.

Ainsi que l'annoncent ses qualités physiques, la persicaire exerce une irritation manifeste sur l'économie animale. Appliquée fraîche et contuse sur la peau, elle y détermine de la rougeur, de la chaleur, et pourrait ainsi être employée comme rubéfiante, lorsqu'on manque de moutarde et autres substances analogues. Mise en contact avec des parties dénudées, elle les irite, et, sous ce rapport, elle est très-propre à déterger les ulcères atoniques, et à réprimer les végétations blafardes de leur surface. Aussi a-t-elle été recommandée et très-employée jadis contre les solutions de continuité chez l'homme et les animaux. Les vétérinaires s'en servent même encore quelquefois pour réprimer les chairs fongueuses des ulcères des chevaux. C'est à raison de cette propriété détersive, qu'elle a été recommandée par Tournefort, contre la gangrène, où elle peut être utile, jusqu'à un certain point, pour favoriser la séparation et la chute des escarres. On a vanté également les applications de ses feuilles cuites dans l'eau, sur les parties œdématiées et sur les engorgemens séreux, pour en favoriser la résolution; au récit de Linné, les Norvégiens s'en servent de cette manière contre l'odontalgie. On voit même, dans Murray, que sa décoction aqueuse a été administrée en gargarisme et en

injection, contre les douleurs de dents, contre les aphthes, l'angine, les ulcérations du pharynx et des fosses nasales. Toutefois, si cette plante âcre et excitante peut avoir été quelquefois employée avec succès, comme topique, dans ces différentes affections, ses avantages ne sont pas constatés par des faits assez précis ni assez nombreux pour qu'on puisse les admettre sans restriction. Il faut même convenir, avec le judicieux Spielmann, qu'ils ont besoin d'être confirmés par de nouvelles expériences.

La persicaire, administrée intérieurement, a été regardée, en outre, comme diurétique et lithontriptique. Si, à l'exemple de la plupart des substances légèrement astringentes, étendue d'une grande quantité d'eau, elle est susceptible de provoquer la sécrétion de l'urine, ce ne peut être qu'en excitant les reins. Or, cette excitation, très-propre à opérer l'effet diurétique lorsque les reins sont dans un état d'atonie, produirait évidemment un effet contraire dans les cas où ces organes sont en proie à l'inflammation, à une excitation quelconque ou dans un état de surexcitation. A l'égard de la faculté de dissoudre les calculs urinaires, qui lui a été bénévolement accordée, rien ne prouve qu'elle existe; tout porte même à croire qu'elle est entièrement illusoire. Comme diurétique, on pourrait tout au plus lui accorder la propriété de prévenir leur formation en augmentant la quantité de l'urine, si l'eau de rivière, suivant la judicieuse remarque d'Hartley, n'était le plus puissant prophylactique des affections calculeuses.

On trouve dans Peyrilhe, que donnée en poudre aux moutons à la dose d'un gros dans du miel, elle détruit une espèce de ver auquel ces animaux sont exposés, et qui leur est souvent funeste.

La persicaire a été administrée en substance et en extrait, à la dose d'un à deux grammes (environ demi-scrupule à demi-gros); en décoction, on pourrait l'administrer à dose double.

Cette plante pourrait servir d'assaisonnement. Elle fait partie de plusieurs préparations cosmétiques. Suivant Peyrilhe, elle teint la laine en jaune.

PERSICAIRE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleur entière accompagnée de sa bractée, grossie.
2. Corolle ouverte, pour faire voir l'insertion des cinq étamines.
3. Pistil.
4. Graine de grandeur naturelle.
5. La même grossie.

268.

Turpin P. *Lambert Jne sculp*

PERSIL.

a. l. l.

PERSIL.

Grec.	πετροσελινον, Dioscorides.
Latin.	APIUM HORTENSE, PETROSELINUM vulgò; Bauhin, Πιναξ, lib. 4, sec. 4. APIUM HORTENSE, seu PETROSELINUM vulgò; Tournefort, cl. 7, sect 1, gen. 2. APIUM PETROSELINUM; *foliolis caulinis linearibus, involucellis minutis.* Linné, *pentandrie digynie.* Jussieu, clas. 12, ord. 2, *famille des ombellifères.*
Italien	PETROSELINO.
Espagnol.	PEREJIL.
Portugais.	AIPO; APIO.
Français.	PERSIL.
Anglais.	PARSLEY.
Allemand.	PETERSILIE.
Hollandais.	PETERSELIE.
Danois.	PETERSILLE.
Suédois.	PETERSILJA.
Polonais.	PIETRUSZKA.
Russe.	PETRUSCHKA.
Calmouc.	TALANTAGNAI.
Arménien.	NIACHUR.

Le persil, cultivé dans tous les jardins potagers, connu depuis très-long-temps, se rencontre en Provence, dans son état sauvage, aux lieux couverts et ombragés, dans l'île de Sardaigne, et probablement dans celles de la Grèce. Il était en grande réputation chez les Grecs et les Romains; ces derniers lui donnaient le nom d'*apium*. On en tressait des couronnes pour les vainqueurs, dans les jeux isthmiques. Ses fleurs sont disposées en une ombelle pourvue d'un involucre à une ou quatre folioles, qui manque quelquefois à l'ombelle universelle. Le calice est entier; la corolle composée de cinq pétales égaux, arrondis, courbés à leur sommet; cinq étamines; deux styles courts, réfléchis. Le fruit est ovale ou globuleux, composé de deux semences convexes en dehors, marquées, sur leur dos, de cinq petites nervures saillantes.

PERSIL.

La racine du persil est grosse, blanchâtre, fibreuse : les tiges sont glabres, rameuses, striées, cannelées, longues de deux ou trois pieds.

Les feuilles sont pétiolées, deux fois ailées, glabres, d'un beau vert, composées de folioles incisées à leurs bords, ovales ou cunéiformes; les feuilles supérieures, bien moins composées, quelquefois simples, ont leurs folioles linéaires.

Les fleurs sont blanches, un peu jaunâtres, situées à l'extrémité des tiges et des rameaux, souvent inclinées sur leur pédoncule. Les ombelles sont planes en dessus, accompagnées, à la base des rayons, de plusieurs folioles très-courtes, subulées, un peu réfléchies; il n'y en a très-souvent qu'une seule à l'ombelle universelle.

Les semences sont courtes, glabres, cendrées, ovales et cannelées. Le *céleri* (*apium graveolens,* Lin.) appartient au même genre.

(P.)

Presque toutes les parties de cette plante exhalent une odeur fragrante, qui plaît à certaines personnes et que d'autres ne peuvent supporter. Leur saveur est chaude, piquante et un peu amère. Elles contiennent, pour la plupart, un principe gommo-résineux, et une huile volatile aromatique, plus abondante dans les semences que dans les autres parties. La racine contient, en outre, de la fécule; ce qui lui donne quelque chose de doux, et la faculté de nourrir.

Ces différentes parties du persil exercent une excitation manifeste sur l'économie animale, et les effets particuliers qui ont été attribués à chacune d'elles, résultent toujours de cette action tonique générale. La racine, par exemple, joint, à sa qualité alimentaire, des propriétés diaphorétiques, diurétiques et apéritives, qui résultent de l'excitation qu'elle exerce sur la peau, sur l'appareil urinaire et sur les parties qui sont le siége de quelque engorgement atonique. Sous ce dernier rapport, elle a été préconisée contre l'ictère, les obstructions viscérales, les dartres et autres maladies chroniques où elle n'est plus employée que par d'aveugles et routiniers empiriques; parce que les médecins instruits savent qu'on doit bien plus compter, pour la guérison de ces maladies, sur les efforts de la nature secondés par les grands moyens de la diététique, que sur la toute-puissance de cette racine. Elle a été surtout préconisée

dans les exanthêmes, et plus particulièrement encore contre la variole. Mais il est facile de reconnaître qu'un semblable stimulant ne peut être utile, comme diaphorétique, dans ces affections aiguës cutanées, que lorsqu'elles menacent de délitescence, ou lorsque l'éruption languit par défaut d'action de la peau; et alors n'est-il pas nécessaire de recourir à des toniques ou à des excitans plus énergiques?

Les feuilles de persil sollicitent également l'action des organes sur lesquels on les dirige. Comme toniques résolutives, on leur a attribué une grande efficacité contre les engorgemens des mamelles. On les appliquait, jadis, fraîches et contuses, sur ces organes, pour faire disparaître le lait chez les femmes qui veulent se dispenser d'accomplir les devoirs de la maternité, et pour résoudre leur engorgement squirreux. Leur application a été également préconisée contre la piqûre des insectes. Cependant, si l'on réfléchit que les blessures faites par ceux d'Europe guérissent toutes spontanément, on n'y aura aucune confiance dans ces affections; et, à supposer qu'un semblable moyen puisse être utile, dans certains cas, pour s'opposer à l'accumulation du lait dans les seins, ne doit-on pas s'en abstenir, en géneral, dans tous les engorgemens douloureux de ces organes. D'après Hannemann, Mariotte, Boyle et Alston, Murray rapporte que ces feuilles ont occasioné l'épilepsie et l'ophthalmie à des personnes qui en avaient fait usage : mais ces faits singuliers auraient besoin d'être confirmés par de nouvelles observations.

Les semences du persil, à l'exemple de celles de la plupart des ombellifères, ont été décorées du titre de carminatives, et préconisées contre les flatuosités. On leur attribue aussi une vertu diurétique, qui résulte, ainsi que leur prétendue vertu carminative, de l'action tonique qu'elles exercent sur les reins, d'une part, et sur le canal intertinal de l'autre. On sent bien, toutefois, que si les gaz intestinaux, ainsi que la suppression de l'urine, étaient, comme cela arrive souvent, la suite d'une vive irritation ou d'un état inflammatoire, ces semences n'auraient plus aucun effet diurétique ni carminatif. On leur a attribué, en outre, la propriété d'expulser les pous; Rosenstein les employait même dans cette vue sous forme d'onguent.

PERSIL.

Quoique les propriétés tonique et excitante du persil ne puissent être révoquées en doute, il faut reconnaître, avec Cullen, qu'on lui a accordé beaucoup trop de confiance : aussi y a-t-on rarement recours aujourd'hui. Sa racine et ses semences sont administrées toutefois de deux à quatre grammes (demi à deux gros), en infusion dans cinq hectogrammes (une livre) d'eau. La racine constitue une des cinq racines apéritives majeures des pharmacopées. On en fait un sirop prétendu apéritif, qui a joui autrefois de beaucoup de réputation, et qui a fait place, dans les boutiques des apothicaires spéculateurs, à d'autres préparations plus en vogue, mais non moins inertes. L'eau distillée qu'on préparait jadis avec les semences et la racine de cet ombellifère, n'est plus en usage que dans certaines préparations magistrales qui ne sont plus prescrites que par une aveugle routine.

A cause de leur arôme, les feuilles de persil sont employées sans cesse comme condiment, par les cuisiniers et les charcutiers, pour relever le goût des viandes grasses et de plusieurs préparations culinaires.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Racine.
2. Fleur entière grossie.
3. Fruit entier de grandeur naturelle.
4. Le même grossi.
5. Un autre coupé horizontalement.
6. Partie d'une feuille radicale.

Mme E. Panckoucke del.   Lambert Je sculp.

PERVENCHE.

PERVENCHE.

Grec.	κληματις δαφνοειδες, Dioscorides.
Latin.	CLEMATIS DAPHNOIDES MINOR; Bauhin, Πιναξ, lib. 8, sect. 2. PERVINCA VULGARIS ANGUSTIFOLIA; Tournefort, clas. 2, sect. 1, gen. 6. VINCA MINOR; *caulibus procumbentibus, foliis lanceolato-ovatis, floribus pedunculatis.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas. 8, ord. 14, *famille des apocinées.*
Italien.	PERVINCA; CENTOCCHIO.
Espagnol.	PERVINCA; HIERBA DONCELLA.
Portugais.	PERVINCA.
Français.	PERVENCHE; VIOLETTE DES SORCIERS.
Anglais.	SMALL PERIWINKLE.
Allemand.	KLEINES SINNGRUEN; JUNGFERNKRONE.
Hollandais.	VINKOORDE; MAAGDEPALM.
Danois.	SINGROEN.
Polonais.	BARWINEK.

Cette jolie plante se montre dans les beaux jours du mois de mai, parée de ses fleurs d'un bleu pur et céleste, relevées par le lustre vernissé des feuilles, en contraste avec la verdure des gazons sur lesquels ses tiges souples et flexibles se promènent en rampant le long des haies et parmi les lisières des bois. Au rapport de J. Bauhin, dans certaines contrées de l'Étrurie, on en couronnait la tête des jeunes filles, en les conduisant au lieu de leur sépulture : on en formait des guirlandes suspendues aux portes des maisons et des villes, lorsque, dans les cérémonies publiques, il s'agissait de la réception de quelque personnage important.

La pervenche appartient à la famille des apocinées : elle se distingue par ses semences non couronnées de poils. Son calice est à cinq divisions; sa corolle tubulée, en soucoupe; le tube dilaté au sommet; le limbe partagé en cinq lobes tronqués obliquement; l'orifice muni d'un rebord saillant : cinq étamines; les filamens élargis, vers leur sommet, en écailles membraneuses; les anthères rappro-

chées, non saillantes : un style; le stigmate composé de deux parties, une supérieure en tête, une inférieure en écusson, deux capsules allongées, folliculaires; les semences nues.

La petite pervenche a des tiges grêles, ligneuses, rampantes, très-glabres, garnies de feuilles très-médiocrement pétiolées, opposées, vertes, coriaces, ovales-oblongues, un peu lancéolées, glabres, luisantes, très-entières.

Les fleurs sont solitaires, axillaires, portées sur des pédoncules plus longs que les feuilles : les divisions du calice glabres, un peu subulées, un peu plus courtes que le tube de la corolle. Celle-ci est bleue, quelquefois blanche, rarement d'un rouge obscur.

Dans la grande pervenche, les tiges sont redressées, un peu pileuses; les feuilles ainsi que les calices ciliés; toutes les parties de la plante beaucoup plus grandes : elle croît dans les bois des provinces méridionales de la France.

On cultive, dans les jardins, la *pervenche de Madagascar,* remarquable par ses belles et grandes fleurs d'un rose tendre, quelquefois blanches ou panachées. (P.)

Cette pervenche est complètement inodore; sa saveur, qui devient astringente après la dessiccation, est simplement amère dans l'état frais. Quoiqu'on ne se soit pas occupé de son analyse chimique, on a remarqué que son principe amer est dissoluble dans l'eau; de sorte que l'infusion aqueuse de cette plante est douée d'une grande amertume et précipite en noir par le contact du sulfate de fer. Toutefois, si ces propriétés physiques peuvent lui faire supposer, avec raison, les vertus toniques et astringentes qu'on s'accorde à lui reconnaître, elles ne justifient point les éloges pompeux qu'on lui a donnés sur les brillans succès qui lui sont libéralement attribués contre les hémorragies.

Divers auteurs, en effet, ont préconisé son efficacité dans ces affections. Les uns ont vanté l'introduction de ses feuilles, roulées ou pulvérisées, dans les fosses nasales, pour arrêter le saignement de nez. D'autres ont attribué la même propriétés à sa décoction, prise par la bouche, et l'ont signalée comme un excellent moyen pour réprimer les crachemens de sang, le flux excessif des hémorroïdes et l'écoulement trop abondant des menstrues. Cependant, si

l'on remarque que presque toutes les hémorragies s'arrêtent au bout d'un certain temps, par les seules forces de la nature, lorsqu'on ne tourmente pas les malades par des médications intempestives et souvent funestes, il est permis de croire, qu'en raisonnant à la manière du vulgaire, sur les apparences et suivant le faux principe, *post hoc, ergo propter hoc*, on aura mal à propos attribué à cette plante la suppression de certains écoulemens sanguins, qui a été le simple résultat de la marche de la maladie, sur laquelle la pervenche n'aura heureusement exercé aucune influence. Du reste, si l'on parvient quelque jour, comme il faut l'espérer, à reconnaître enfin que les hémorragies sont le résultat de l'irritation des organes, et qu'elles ne diffèrent des phlegmasies que par le degré de cette irritation, il faudra bien proscrire les toniques, les stimulans, les amers, et par conséquent la pervenche de leur traitement, comme on l'a fait de celui des inflammations.

Cette plante pourrait être beaucoup plus utile dans les écoulemens blancs chroniques, tels que la blennorrhagie et la leucorrhée exemptes de douleur, contre lesquels elle a été recommandée. A l'exemple de quelques auteurs, on pourrait aussi s'en servir sous forme de gargarisme, dans les engorgemens pâteux et atoniques de la bouche et du pharynx. Mais si elle a pu être utile quelquefois dans la phthisie pulmonaire, qui réclame, en général, des moyens adoucissans et mucilagineux, ce n'a pu être, bien certainement, que dans les cas où il est nécessaire d'associer les amers à ces substances, pour en faciliter la digestion, et les empêcher de fatiguer l'estomac par leur trop long séjour dans ce viscère.

Les feuilles de cette plante amère et légèrement astringente, n'ont guère été employées qu'en infusion théiforme. Elles font partie des vulnéraires suisses que les charlatans ambulans vendent au peuple, sous le nom de *falltrank*, comme un spécifique contre toutes les maladies.

Ces feuilles, au rapport de M. Decandolle, ont été employées à tanner les cuirs.

PERVENCHE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Corolle vue de face.
2. Tube d'une corolle fendue, pour faire voir la situation des cinq étamines.
3. Étamines grossies.
4. Calice et ovaire.
5. Pistil.
6. Fruit composé de deux follicules.
7. Graine.

Turpin P.t

Lambert J.e Sculp.t

PEUPLIER.

a. l. l.

PEUPLIER.

Grec. . . . . αιγειρος, Dioscorides.

Latin. . . . . POPULUS NIGRA; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 5. Tournefort, cl. 19, sect. 6, gen. 2.
POPULUS NIGRA; *foliis deltoidibus acuminatis serratis*. Linné, *dioécie octandrie*. Jussieu, clas. 15, ord. 4, *famille des amentacées*.

Italien. . . . . PIOPPO NERO.

Espagnol. . . . . ALAMO NEGRO.

Portugais. . . . . CHOUPO.

Français. . . . . PEUPLIER; PEUPLIER NOIR.

Anglais. . . . . BLACK POPPLAR-TREE.

Allemand. . . . . SCHWARZER PAPPELBAUM; SCHWARZPAPPEL.

Hollandais. . . . . . . ZWARTE-POPELIER.

Danois. . . . . SORTE POPELTROE.

Suédois. . . . . FLUGTRAED; POPPELPIHL.

Polonais. . . . . TOPOLA CZARNA; OSIKA.

Russe. . . . . OSSOKOR.

Servien. . . . . TOPOL.

Tatare. . . . . AKSCHA.

Le peuplier noir, arbre indigène de l'Europe, se plaît sur le bord des ruisseaux, dans les terrains humides : c'est là qu'il se développe avec cette rapidité et cette vigueur de végétation qui lui donnent un rang distingué parmi nos plus grands arbres. Pline nous apprend qu'il était cultivé de son temps, même antérieurement; qu'on le destinait, avec le peuplier blanc, à servir d'appui à la vigne, et que son bois était employé à faire des boucliers.

Le caractère essentiel du peuplier consiste dans des fleurs dioïques; les fleurs mâles, disposées en chatons cylindriques et pendans, accompagnées chacune d'une écaille caduque, dentée ou lacérée au sommet. Point de corolle; un calice évasé, entier, tronqué obliquement; huit à trente étamines attachées à la base du calice.

Les fleurs femelles, disposées en chatons comme les fleurs mâles; les écailles et le calice de même : un ovaire supérieur, surmonté de quatre stigmates presque sessiles. Le fruit est une capsule

oblongue, bivalve, à une loge, remplie de semences nombreuses, chargées d'une aigrette soyeuse.

Le peuplier noir se divise en rameaux nombreux, étalés, revêtus d'une écorce glabre, jaunâtre et ridée; les jeunes feuilles et les bourgeons enduits d'une substance visqueuse et odorante.

Les feuilles sont éparses, alternes, pétiolées, presque triangulaires, élargies et tronquées à leur base, glabres, aiguës, inégalement crénelées et comme vernissées à leurs deux faces.

Les chatons mâles sont grêles, allongés, cylindriques; leurs écailles sont laciniées; chaque fleur renferme seize à vingt-deux étamines.

Les chatons femelles sont lâches, plus longs, plus grêles que les mâles; ils produisent des capsules courtes, ovales, à peine aiguës, à deux valves, dont les bords rentrans semblent former deux loges; les semences chargées d'une houppe soyeuse très-blanche.

Le peuplier blanc est distingué par ses feuilles un peu lobées, d'un vert sombre en dessus, blanches et cotonneuses en dessous. Le *peuplier d'Italie* ou *pyramidal*, est remarquable par son port : ses rameaux droits, effilés, serrés contre la tige, lui donnent l'aspect d'une longue pyramide.

L'Amérique septentrionale nous a fourni plusieurs belles espèces de peupliers, la plupart acclimatées aujourd'hui sur le sol de la France : tels sont le *peuplier du Canada*, celui de *Caroline*, le *peuplier baumier*, etc. (P.)

Les bourgeons sont les seules parties de cet arbre dont on fasse usage en médecine. On les récolte au printemps, avant l'apparition des feuilles. Ils exhalent une odeur balsamique et agréable qui devient forte et ingrate à une haute température. Leur saveur est chaude, légèrement aromatique, un peu amère. Ils renferment, dans l'état frais, un suc épais et visqueux, qui rend leur surface poisseuse et adhère fortement aux doigts. Quatre onces de ces bourgeons ont fourni, à Bergius, par la simple pression, deux gros de ce suc résineux, qui est jaunâtre, odorant, et brûle à la manière des résines, en donnant de la flamme et une épaisse fumée. Il est insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool; et quand on évapore cette dissolution, il reste une matière de la nature des baumes, ou une

sorte de résine, d'une odeur fragrante, analogue aux storax. Il serait à désirer, sans doute, que l'analyse chimique de ces bourgeons fût portée plus loin. Toutefois, c'est probablement à la résine qu'ils contiennent, que sont dues la plupart des vertus, vraies ou fausses, qu'on leur a trop libéralement accordées, ainsi que l'action légèrement tonique et excitante qu'ils exercent sur l'économie animale.

C'est en effet par cette manière d'agir, qu'ils ont la propriété de produire les effets diurétiques et sudorifiques qu'on leur attribue; qu'ils ont été regardés, par Hippocrate, comme propres à favoriser l'écoulement des menstrues; que Tournefort les croyait susceptibles d'arrêter les flux de ventre invétérés, et à guérir les ulcérations internes des viscères; que certains auteurs ont vanté leur efficacité contre la phthisie pulmonaire; et que leurs succès ont été préconisés par divers médecins anciens, contre la goutte, les rhumatismes, les affections néphrétiques et les maladies chroniques de la peau. C'est aussi, sans doute, par suite de leur propriété excitante, qu'ils ont joui d'une si grande réputation contre les plaies et les ulcères, et que la crédulité humaine leur a si long-temps accordé, avec le titre spécieux de vulnéraire, une puissance illimitée contre ces affections. Cependant, comment concilier de semblables faits, ou mieux, des assertions aussi vagues et aussi exagérées, avec les propriétés émollientes et anodines que certains auteurs attribuent à ces bourgeons?

On a accordé, en effet, à leurs applications extérieures, sous le rapport de leurs qualités adoucissantes, une grande efficacité contre les douleurs hémorroïdales, les gerçures des lèvres et des mains, les ulcérations des mamelles, qui sont ordinairement accompagnées d'une si vive douleur, et autres affections qui réclament essentiellement les médications atoniques. Les linimens préparés avec ces bourgeons ont été particulièrement vantés par divers auteurs, en onctions sur la peau, contre les douleurs arthritiques, rhumatismales et néphrétiques. Boerhaave en recommandait même l'usage dans la pleurésie. Mais ces effets, en contradiction avec ceux qui sont indiqués précédemment, s'ils sont réels, doivent faire soupçonner dans ces bourgeons d'autres principes que la substance résineuse

dont ils abondent, et qui est la source de leurs propriétés excitantes; à moins qu'on ne veuille attribuer leurs effets calmans et relâchans aux substances huileuses ou mucilagineuses, et aux corps gras, auxquels ils sont associés dans les différens topiques qu'on en prépare.

On pourrait donc signaler comme vagues, douteuses et fort incomplettes, les connaissances que nous possédons sur la nature et les propriétés médicales de ces productions du peuplier noir; et je ne crains pas de provoquer sur cet objet l'attention et les recherches des médecins observateurs.

Ces bourgeons sont administrés de huit à seize grammes (deux à quatre gros), en infusion dans cinq hectogrammes (une livre) d'eau, ou en macération dans la même quantité de vin. La dose de leur teinture alcoolique est de deux à quatre grammes (demi à un gros). L'huile *ægirinum*, que plusieurs médecins anciens employaient avec confiance contre les douleurs locales, se prépare par l'infusion de ces bourgeons dans l'huile. Ils sont la base de l'onguent *populeum*, qui a encore une si grande vogue parmi nous, mais qui doit la plus grande partie de ses propriétés adoucissantes aux corps gras qui entrent dans sa composition.

Le bois du peuplier est trop léger pour être employé à des constructions solides et durables; mais on s'en sert avec avantage pour des boiseries communes. Les tabletiers s'en servent dans la fabrication des meubles, pour soutenir les pièces de marqueterie; les layetiers en font des caisses, des boîtes, des malles. Ses rameaux servent, dans les campagnes, à faire des haies et des fagots. Ses feuilles desséchées sont employées, pendant l'hiver, à la nourriture des chèvres et des brebis. Selon l'expression de Murray, la triste nécessité a appris aux Kamchadales à préparer, avec son écorce, une espèce de pain grossier, qui n'est pas sans utilité dans un pays auquel la nature semble avoir refusé tous ses dons. D'après les expériences du docteur J. C. Schœffer de Ratisbonne, et de Bruyset de Lyon, le duvet des aigrettes des semences de ce peuplier est susceptible de fournir, sans aucun mélange de chiffons, un excellent et très-beau papier. On est même parvenu à le filer et à en fabriquer des toiles fines.

Quelques auteurs rapportent au *populus balsamifera*, L., dont les bourgeons ont absolument les mêmes propriétés que ceux du peuplier noir, la résine *tacamahaca*, que la plupart des auteurs regardent cependant comme le suc du *fagara octandra*, L.

Cette résine, qui est ordinairement apportée en Europe de l'Amérique méridionale, et qui paraît découler de l'écorce de l'arbre, est quelquefois renfermée dans des coques de callebasse, et plus souvent elle se présente en masses on en grains. Sa couleur est tantôt jaune, tantôt verdâtre, et quelquefois parsemée de larmes blanches. Elle est un peu molle, d'une odeur balsamique très-suave, analogue à celle de l'ambre ou de la lavande. Sa saveur est légèrement amère. Elle passe pour résolutive, mais elle est beaucoup plus employée à la préparation des parfums et des cosmétiques, qu'aux usages médicaux.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fruit entier.
2. Le même ouvert.
3. Graine chevelue.

Turpin P.

Lambert J^e sculp.

PHELLANDRE.

a ll

PHELLANDRE.

Latin.	CICUTARIA PALUSTRIS TENUIFOLIA; Bauhin, Πιναξ, lib. 4, sect. 5. PHELLANDRIUM DODONÆI; Tournefort, clas. 7, sect. 1, gen. 5. PHELLANDRIUM AQUATICUM; *foliorum ramificationibus divaricatis.* Linné, *pentandrie digynie.* Jussieu, clas. 12, ord. 2, *famille des ombellifères.*
Italien.	FELANDRO AQUATICO.
Espagnol.	CICUTA AQUATICA.
Français.	PHELLANDRE; CICUTAIRE DES MARAIS; ALGUE D'EAU.
Anglais.	FINE LEAVED WATER-HEMLOCK.
Allemand.	PFERDESAAMEN.
Suédois.	STACKRA.
Polonais.	KRUSZKAMIEN-ZIELE.
Hongrois.	VIZI KAPOR.

Le *phellandrium* forme, dans Linné, un genre particulier que quelques botanistes modernes, d'après M. de Lamarck, ont réuni aux *œnanthes*, dont en effet il est très-peu distingué. Il en diffère cependant par ses fleurs presque uniformes, toutes fertiles, celles du centre un peu plus petites; l'ombelle universelle privée d'involucre. Dans les *œnanthes*, les fleurs de la circonférence sont stériles; leurs pétales plus grands et irréguliers : les ombelles et ombellules pourvues d'un involucre à plusieurs folioles.

Le phellandre aquatique a des racines épaisses, articulées, chargées aux articulations d'un très-grand nombre de chevelus.

Ses tiges sont épaisses, glabres, fistuleuses, hautes d'un à deux pieds. Lorsqu'elles croissent dans des eaux un peu profondes, elles s'élèvent quelquefois jusqu'à cinq à six pieds, et sont presque de la grosseur du bras : elles se divisent en rameaux alternes, nombreux, très-ouverts.

Les feuilles sont glabres, deux et trois fois ailées, fort amples, d'un beau vert; les pinnules distantes entre elles; les folioles petites, laciniées, obtuses, un peu ovales.

Les fleurs sont blanches, petites, disposées en ombelles terminales, portées sur de courts pédoncules. Il n'y a point d'involucre universel; celui des ombellules est composé d'environ sept folioles aiguës, de la longueur des fleurs.

Leur calice est pourvu de cinq petites dents aiguës; la corolle composée de cinq pétales en cœur, un peu courbés; cinq étamines; deux styles.

Le fruit est lisse, ovale, composé de deux semences appliquées l'une contre l'autre; couronné par les dents du calice et les deux styles courbés en dehors. (P.)

L'odeur forte et nauséabonde que cette plante exhale, sa saveur, qui est à la fois aromatique, chaude, amère et désagréable, sont autant d'indices certains de ses propriétés vireuses. Elle fournit, suivant Peyrilhe, un sixième d'extrait spiritueux, à peu près autant d'extrait aqueux, et une matière résineuse qui forme un peu plus du cinquième de son poids.

Quoiqu'elle soit broutée quelquefois, en petite quantité, et sans inconvénient, par les bœufs, cette ombellifère est manifestement suspecte. Presque tous les animaux la repoussent, et les chevaux, quand ils en mangent, par accident, tombent, au récit de Peyrilhe, dans une paraplégie mortelle, qu'on a faussement attribuée au *curculio parapleticus*, insecte qui établit sa demeure dans la tige du phellandre. Ce fait semble donc annoncer que cette plante exerce une action délétère très-énergique sur le système nerveux, et peut-être plus particulièrement sur la moelle épinière. Toutefois, le défaut d'expériences et le peu de données positives que nous possédons sur ses effets, soit immédiats, soit secondaires, ne permettent pas de déterminer avec précision sa manière d'agir. Il paraît seulement que son action se rapproche de celle de la grande ciguë, *conium maculatum*, L., laquelle est cependant beaucoup plus active.

Ainsi qu'à cette dernière plante, on a attribué au *phellandrium aquaticum* des vertus diaphorétiques, diurétiques, carminatives, apéritives, détersives, vulnéraires, etc. A l'extérieur, on a spécialement vanté ses bons effets contre les contusions, les meurtrissures, les plaies, les ulcères et les tumeurs : sans déterminer si les avantages qu'on lui suppose dans ces affections, sont dus à sa propriété

excitante, ou à sa qualité narcotique, facultés qui peuvent également produire les effets indiqués, selon l'état des forces vitales.

Administrée à l'intérieur, on lui attribue de bons effets contre les flatuosités, l'hystérie et l'hypocondrie. Elle a surtout été préconisée comme fébrifuge. Cramer et Ernstingius lui ont prodigué, sous ce rapport, les plus grands éloges. Dans un traité spécial, exclusivement consacré au phellandre, ce dernier auteur a signalé cette plante comme le remède par excellence contre les fièvres intermittentes. Il ne balance pas à la placer, comme fébrifuge, infiniment au dessus du quinquina; il l'administrait dans toutes les fièvres d'accès, quel que fût leur type, à la dose d'un, de deux, et même jusqu'à quatre gros, un peu avant l'accès, les jours de fièvre, sans en avoir jamais vu résulter l'hydropisie, les engorgemens œdémateux, les obstructions, la cachexie, la phthisie et autres accidens qui suivent quelquefois l'administration de l'écorce du Pérou. Toutefois, de semblables éloges sont évidemment exagérés. Les doses de phellandrium, que l'auteur administrait pendant les jours d'apyrexie, ne prouvent-elles pas, en effet, que les accès n'étaient point arrêtés par les premières doses du médicament; et qui nous dit alors que la disparition de la fièvre intermittente, après l'emploi plus ou moins prolongé de cette plante, est plutôt due à son influence qu'aux efforts salutaires de la nature et à la marche spontanée de la maladie? Je ne veux point nier, sans doute, les qualités actives du phellandre; je pense même qu'on pourrait en obtenir de bons effets dans certaines maladies chroniques: mais lorsqu'on veut rechercher les propriétés d'un médicament, et déterminer ses effets sur l'économie animale, il faut s'appuyer sur un plus grand nombre d'expériences, et sur des observations plus exactes et plus précises que celles sur lesquelles ont été fondées, jusqu'à ce jour, les vertus du phellandrium.

Cette plante a été administrée, par Ernstingius, depuis deux jusqu'à huit grammes (demi à deux gros) et plus : l'on conçoit qu'elle peut être ingérée en poudre, en électuaire ou en pilules. On fait également usage de sa racine, de ses feuilles et de ses semences : mais on y a rarement recours parmi nous; et si l'on voulait en faire l'essai, il faudrait, à cause de son action vénéneuse, commencer par de petites doses qu'on augmenterait successivement.

PHELLANDRE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Racine.
2. Fleur entière, grossie.
3. Fruit de grandeur naturelle.
4. Le même grossi.

Turpin P. Lambert J^e. Sculp.

PIN.

all

PIN.

Grec	πιτυς, Dioscorides.
Latin	PINUS SYLVESTRIS; Bauhin, Πιναξ, lib. 12, sect. 6. Tournefort, cl. 19, sect. 3, gen. 2. PINUS SYLVESTRIS; *foliis geminis, primordialibus solitariis glabris.* Linné, *monoécie monadelphie.* Jussieu, clas. 15, ord. 5, *famille des conifères.*
Italien	PINO.
Espagnol	PINO.
Portugais	PINHEIRO; PINHEIRO BRAVO.
Français	PIN; PIN SAUVAGE.
Anglais	WILD PINE TREE.
Allemand	KIEFER; KIENE; KIENBAUM.
Hollandais	WILDE PYNBOOM.
Danois	FYRRE; FYRRETROE.
Suédois	FURU; TELL.
Polonais	SOSNA BOROWA.
Russe	SOSNA.
Arabe	SONOBAR.

Le pin sauvage est un des plus communs. Il forme de vastes forêts sur la plupart des hautes montagnes de la France. Il croît également dans la Suisse, en Allemagne, en Suède, en Norwège et jusque dans la Laponie. Le port de cet arbre varie selon la nature du sol dans lequel il se trouve. Dans les mauvais terrains, il est tors et rabougri; mais dans un sol et sous un climat favorables à sa végétation, il prend une belle forme et s'élève à une grande hauteur. S'il est isolé, il s'élève moins et pousse de la partie inférieure de son tronc de nombreux rameaux; mais lorsqu'il croît au milieu des autres arbres qui le pressent, son tronc s'élève droit; il ne conserve de ses branches que celles de sa cime.

Ses feuilles, réunies deux à deux dans une même gaîne, sont dures, très-étroites, aiguës, un peu courbées en gouttière, d'un vert gai un peu bleuâtre, longues d'environ deux pouces et plus, munies

à la base de leur gaîne d'une petite écaille roussâtre, dont les impressions, après sa chute, rendent les rameaux très-raboteux, de couleur grisâtre ou cendrée.

Ses fleurs sont monoïques, réunies en chatons. Les fleurs mâles sont disposées en plusieurs petites grappes courtes, compactes, terminales, composées d'écailles imbriquées en spirale, dilatées à leur sommet, où elles portent deux anthères sessiles, à une seule loge.

Les chatons femelles sont simples, composés d'écailles imbriquées, aiguës, colorées, qui recouvrent deux ovaires à stigmates glanduleux. Après la fleuraison, les écailles intérieures s'agrandissent; elles deviennent ligneuses, renflées en bosse ou en massue, anguleuses à leur sommet, qui est ombiliqué sur le dos. A la base de chaque écaille sont deux noix osseuses, monospermes, recouvertes d'une membrane qui se développe en forme d'aile. La réunion de ces semences et de leurs écailles forme un cône épais, conique, que l'on nomme vulgairement *pomme de pin.*

Le *pin rouge* ou *pin d'Ecosse* n'est qu'une variété du précédent, dont le bois est rougeâtre, très-résineux.

Il croît encore en France ou en Europe plusieurs autres espèces de pin, telles que le *pin à crochets* des Pyrénées (*pinus uncinata*, Dec., *Fl. fr.*), dont les écailles sont munies d'une pointe en crochet; le *pin mugho;* le *laricio;* le *pin maritime*, le *pin à pignons;* le *cembro*, etc. (P.)

Le suc résineux, dont toutes les parties de ce végétal abondent, est gluant, visqueux, d'une odeur balsamique piquante et d'une saveur chaude, amère, un peu âcre. Il coule spontanément du tronc de l'arbre, et présente dans le commerce plusieurs variétés relatives aux procédés qu'on a employés pour l'obtenir. Pour l'avoir en plus grande quantité au printemps et en automne, on fait au tronc du pin de longues et larges entailles, le long desquelles il coule jusqu'au pied de l'arbre, où il vient s'accumuler dans un trou qu'on a soin d'y pratiquer pour le recevoir. Alors il constitue *la térébenthine brute*, ou commune, ou résine du pin; tandis que la partie de ce suc qui se concrète sur le tronc de l'arbre où elle reste collée, porte le nom de *galipot*, *barras* ou *résine blanche.* Outre la résine, dont elles sont essentiellement composées, ces deux matières, la première

surtout, contiennent du mucilage et divers corps étrangers dont on les débarrasse par l'agitation dans l'eau et la filtration. Le produit de cette opération forme la *poix jaune*, *poix de Bourgogne*, ou *résine jaune*. Cette variété de la résine du pin, beaucoup plus pure que la térébenthine brute, donne par la distillation, l'*huile essentielle de térébenthine*, et pour résidu le *colophone* ou *brai sec*. Lorsque le pin ne fournit plus de résine spontanément, on le réduit en copeaux que l'on brûle dans un four conique, au bas duquel la résine noircie et liquéfiée par la chaleur, vient se réunir et constituer le *goudron*, que l'on reçoit dans des vases de terre, pour en faire les pains que l'on livre au commerce. Toutes ces variétés de la résine du pin, plus ou moins sèches, solides, fragiles, jaunâtres, ont une odeur spéciale, quoique faible, une saveur âcre et amère, contiennent beaucoup d'hydrogène et de carbone, et fournissent de l'huile et un peu de charbon. Lorsqu'on les brûle, ainsi que le bois du pin, l'épaisse fumée qui s'en exhale dépose sur les parois des appareils où elle est reçue, une poussière noire, légère, et insoluble dans l'eau, qui constitue le *noir de fumée*.

Les effets des différens produits du pin, sur l'économie animale, résultent de l'action tonique et excitante que son suc exerce sur les organes vivans. C'est ainsi que ses bourgeons et sa résine, qui sont spécialement employés en médecine, produisent, dans certains cas, une telle excitation sur le canal digestif, qu'il en résulte des vomissemens, la purgation et même l'expulsion des vers intestinaux. Mais leur action stimulante se manifeste bien plus souvent sur les autres appareils organiques. Tantôt, en effet, ils produisent des effets diurétiques; tantôt, ils augmentent la transpiration cutanée; quelquefois ils activent l'exhalation bronchique et favorisent ainsi l'expectoration; d'autres fois ils agissent sur la tonicité des membranes muqueuses et diminuent les longs écoulemens muqueux dont elles sont le siège. De là les éloges exagérés qui leur ont été prodigués par divers auteurs, et les vertus tonique, diurétique, diaphorétique, incisive, béchique, détersive, vulnéraire, antiscorbutique, antipsorique, vermifuge, etc., dont ils ont été décorés. Toutefois, en admettant comme un fait incontestable, la propriété tonique des produits de cet arbre résineux, il faut reconnaître que toutes ses au-

tres propriétés sont purement relatives à l'état d'atonie des organes ; qu'elles cessent d'avoir lieu dans tous les cas où il existe un état contraire, et que leur emploi ne peut être par conséquent que nuisible dans les maladies qui tiennent à l'irritation des organes.

Linné et Gmelin rapportent que les bourgeons du pin sylvestre sont employés en Sibérie contre le scorbut. Scopoli leur donne les plus grands éloges, et parmi nous on les emploie quelquefois dans les hôpitaux, contre cette affection. Cependant, comme on les administre toujours en décoction dans le lait, le petit-lait, le vin ou la bière, ne peut-on pas rapporter à ces liquides au moins une partie des succès qu'on leur attribue. Ces mêmes bourgeons ont été préconisés en outre contre l'hydropisie, la leucophlegmatie, la goutte vague, les rhumatismes chroniques, et même contre la syphilis. Selon Murray, l'écorce, les feuilles et les sommités du pin jouiraient de la même puissance médicamenteuse que les bourgeons. Ils ont été quelquefois employés aux mêmes usages, mais on y a rarement recours.

A l'extérieur, la décoction de ces bourgeons a été recommandée en lotions contre la gale et autres maladies chroniques de la peau. On s'en est servi comme topique détersif, pour panser certains ulcères atoniques.

La térébenthine a été plus particulièrement connue comme un remède puissant, dans les affections catarrhales, et surtout dans la blennorrhagie et la leucorrhée chroniques. Quelques auteurs en ont même fortement recommandé l'usage dans le traitement de la diarrhée et de la dysenterie. Je ne puis croire qu'aux inconvéniens de son emploi dans ces dernières affections. Quant aux phlegmasies muqueuses des bronches et de l'appareil génital de l'un et de l'autre sexe, si elle peut y être quelquefois utile, lorsque l'écoulement persiste long-temps après la cessation de la douleur et de l'irritation, chacun peut se convaincre journellement de l'étrange abus qu'en font, dans ces sortes d'écoulemens, au grand préjudice des malades, ces nuées de médicastres, de chiriatres et de guérisseurs titrés et sans titre, qui se jouent de la vie des hommes, en exerçant partout, avec audace, un art dont ils n'ont pas les plus légères notions. On l'administre quelquefois avec succès dans la goutte atonique, le rhu-

matisme chronique et l'asthme humide, chez les personnes faibles et d'une constitution lente et froide. On lui a attribué, en outre, la propriété de dissoudre les calculs biliaires. Mais cet effet n'est pas mieux constaté que l'efficacité qu'on s'est plu à lui accorder contre la phthisie pulmonaire. Un médicament aussi excitant nous paraît plus propre à aggraver cette maladie, et à accélérer sa funeste terminaison, qu'à la guérir.

Les propriétés médicales de la poix liquide ne paraissent pas différer sensiblement de celles de la térébenthine. Dès long-temps, au rapport de Murray, elle est en usage chez les peuples voisins du pôle, comme anthelmentique, surtout pour expulser le ténia. On l'a quelquefois administrée intérieurement comme moyen accessoire dans le traitement de la gale. Elle a été également préconisée contre le scorbut, les rhumatismes, et vantée contre les ulcères. Vers le milieu du siècle dernier, les éloges les plus pompeux furent prodigués à l'infusion aqueuse de cette substance, devenue fameuse sous le nom d'*aqua picea*. Par les efforts de l'évêque Berkeley, elle acquit une très-grande réputation contre diverses maladies, et fut particulièrement regardée comme le préservatif et le spécifique de la variole. Mais les progrès des sciences médicales ont fait justice de ce prétendu spécifique et des assertions fausses et erronées sur lesquelles fut fondée sa vogue éphémère.

La *poix*, ainsi que le *goudron*, n'est guère employée aujourd'hui qu'à l'extérieur. Comme elle contracte une forte adhérence avec la peau, et y détermine la rubéfaction, on l'emploie quelquefois sous forme d'emplâtre contre les rhumatismes, les douleurs ischiatiques et l'odontalgie. On l'applique, sous la même forme, à la cure des cors et des durillons, et au traitement de la teigne par l'avulsion des cheveux, procédé barbare que l'humanité réprouve autant que la saine thérapeutique. Son infusion dans l'eau a été employée en lotions au traitement de la gale.

La térébenthine, la poix, ainsi que les bourgeons du pin, paraissent devoir essentiellement leurs propriétés médicales à l'huile essentielle qu'ils renferment et qu'on en retire par la distillation. Cette huile volatile est en effet le produit le plus actif du pin. On connaît son action particulière sur les reins, au point qu'il suffit

de traverser un appartement nouvellement peint avec un vernis dont cette substance fait partie, pour que la petite quantité qui en est absorbée communique à l'urine une forte odeur de violette. Aussi a-t-elle été généralement regardée comme un puissant diurétique, mais diurétique stimulant, et par conséquent impropre à favoriser la sécrétion de l'urine lorsque les reins sont enflammés ou siége d'une irritation quelconque. Quelques observateurs se sont bien trouvés de son emploi contre les accidens produits par la présence des concrétions biliaires, on lui a même attribué la propriété de dissoudre ces calculs. Cette huile essentielle fait la base des pilules auxquelles Durande atttribuait de si bons effets dans cette affection. Mais les observations produites en sa faveur ne sont ni assez nombreuses, ni assez péremptoires, pour admettre définitivement leur efficacité. Dans ces dernières années, plusieurs médecins des États-Unis d'Amérique ont reconnu à l'huile essentielle de térébenthine, la faculté d'expulser le ténia. Sa propriété anthelmentique, contre ce ver, a été confirmée en Angleterre, à Genève et en France, par plusieurs observations. Mais, pour en obtenir cet effet vermifuge, il faut en administrer une beaucoup plus grande quantité qu'on ne le fait ordinairement.

La colophane étant entièrement dépouillée d'huile volatile, à laquelle elle est unie dans la résine ou la térébenthine brute, n'a presque aucune action sur l'économie. Autrefois on l'appliquait, sous forme pulvérulente, sur les plaies récentes, pour prévenir et arrêter l'hémorragie des petits vaisseaux; mais les chirurgiens instruits ont renoncé à cette pratique.

Les bourgeons du pin desséchés se donnent en infusion ou en décoction dans un liquide quelconque, de quatre à seize grammes (un à quatre gros), pour un litre de liquide. La dose de la térébenthine brute est d'un à seize grammes (environ un scrupule à quatre gros), incorporée dans un jaune d'œuf ou autre excipient convenable. L'huile essentielle de térébenthine, qu'on donne communément de cinq à dix gouttes, doit être portée à la dose de trente-deux grammes (une once), et même au delà, pour opérer l'effet du vermifuge. Les bourgeons servent à la composition de la bière sapinette du formulaire des hôpitaux militaires de France. La téré-

benthine, la poix et la colophane entrent dans la composition d'une foule de linimens, d'onguens et d'emplâtres dont l'usage devient de plus en plus rare.

L'écorce intérieure du pin, réduite en poudre, est employée, en Laponie, à la nourriture des cochons. Les habitans de cette triste contrée la mêlent avec le poisson salé, et en font une espèce de pain grossier, dont ils se nourrissent dans les temps de disette. Le bois, très-durable à cause de sa nature résineuse, sert à une foule d'usages techniques et économiques. On en fait des pieux, des mâts, des rames, des planches et des solivaux. On le brûle avec avantage dans les cheminées, pour chauffer les appartemens. On en fait d'excellent charbon, et dans certains pays on en fabrique des copeaux qui répandent en brûlant, une assez vive clarté pour éclairer les habitans des campagnes pendant les longues veillées d'hiver. La résine sert à la fabrication des cierges, des torches et des flambeaux; on en compose même de petites chandelles pour l'usage des pauvres habitans des campagnes. Le goudron est d'un très-grand usage dans les arts. On l'étend en couches sur les bois, les cordages, les voiles et les agrès des vaisseaux, pour les préserver de l'humidité. Indispensable à la peinture, l'huile essentielle de térébenthine entre dans la composition de plusieurs vernis. Il en est de même du noir de fumée, qui est la base du cirage dont on se sert pour noircir et lustrer le cuir des bottes et des souliers. La colophane est employée par les muciciens pour frotter les cordes de leurs instrumens.

Plusieurs autres espèces de pin fournissent des produits entièrement analogues à ceux du *pinus sylvestris*. Tels sont le *pinus picea*, le *pinus abies*, le *pinus larix*, d'où l'on tire la térébenthine de Venise; *pinus pinea*, si commun en Espagne, dont les cônes portent de petites noix allongées, lesquelles renferment des amandes blanches, dures, abondantes en fécule amilacée et en huile douce, et connues sous le nom de pignons doux. Ces semences émulsives sont employées aux mêmes usages économiques, diététiques et médicamenteux que les amandes douces, dont elles possèdent toutes les propriétés.

PIN.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Fleurs femelles, réunies en un chaton.
2. Fleurs mâles, en chaton composé.
3. Fruit ou cône d'un an.
4. Fruit ou cône de deux ans, mûr.
5. Écaille d'un chaton mâle, portant deux anthères.
6. La même, dont les anthères sont ouvertes.
7. Écaille détachée d'un cône, vue en dedans, ayant à sa base deux fruits ailés.
8. Fruit isolé.
9. Graine.

Turpin P. Lambert F. Sculp.

PISTACHIER.

a l.l.

PISTACHIER.

Grec.	πιστακιον, Dioscorides.
Latin.	PISTACIA PEREGRINA FRUCTU RACEMOSO, seu TEREBINTHINA INDICA. Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 2. TEREBINTHUS INDICA THEOPHRASTI; PISTACIA DIOSCORIDIS; Tournefort, clas. 18, sec. 3, gen. 1. PISTACIA VERA; *foliis impari pinnatis, foliolis subovatis recurvis.* Linné, *dioécie pentandrie.* Jussieu, clas. 14, ord. 12, *famille des térébinthacées.*
Italien.	PISTACCHIO.
Espagnol.	ALFOCIGO; PISTACHO.
Portugais.	ALFOSTIGO; PISTACEIRA.
Français.	PISTACHIER.
Anglais.	PISTACHIO-TREE.
Allemand.	PISTAZIENBAUM.
Hollandais.	PISTACHEBOOM.
Danois.	PISTACIETROE.
Suédois.	PISTACIETRAED.
Arabe.	FOUSTAQ; FISTUK.

Le pistachier, originaire de l'Asie mineure et de plusieurs autres contrées de l'Orient, a été introduit en Europe, sous l'empereur Vitellius; depuis, il s'est répandu dans tous les pays qui entourent la Méditerranée : il en est résulté plusieurs variétés, distinguées principalement par le nombre de leurs folioles. Il s'est tellement acclimaté dans les contrées méridionales de l'Europe, qu'on le rencontre aujourd'hui dans les bois des environs de Montpellier, de Narbonne, etc.

Ses fleurs sont dioïques, disposées en chatons lâches, garnis d'écailles uniflores. Les fleurs mâles offrent un calice fort petit, à cinq divisions; point de corolle; cinq étamines; les anthères tétragones. Dans les fleurs femelles, le calice est à trois ou quatre divisions; l'ovaire ordinairement surmonté de trois styles. Le fruit est un drupe sec, renfermant un noyau osseux et monosperme.

Cet arbre s'élève à la hauteur de vingt-cinq à trente pieds, sur

un tronc assez gros, revêtu d'une écorce grisâtre, pourvu de branches étalées, assez fortes, lisses et cendrées.

Les feuilles sont alternes, longuement pétiolées, ailées, composées de trois ou quatre paires de folioles avec une impaire, grandes, épaisses, ovales, arrondies ou lancéolées. Quelquefois toutes les feuilles sont ternées sur le même individu; d'autres fois mélangées avec d'autres feuilles ailées, à cinq ou sept folioles.

Les chatons mâles forment des grappes un peu lâches, chargées de fleurs pédicellées, pourvues à leur base d'une petite écaille brune, membraneuse. Les étamines plus longues que le calice; les anthères jaunes, rapprochées en paquet. Dans les fleurs femelles, les grappes sont beaucoup plus lâches, moins garnies : leur calice n'a que trois divisions au lieu de cinq.

Les fruits sont ovales, de la grosseur d'une petite olive, de couleur roussâtre, ou d'un brun rougeâtre, un peu ridés ou réticulés extérieurement, renfermant une amande douce, huileuse, verdâtre, qui porte le nom de pistache.

Le *lentisque* et le *térébinthe*, arbrisseaux résineux, habitant nos départemens méridionaux, appartiennent au même genre. (P.)

Les fruits de cet arbre, connus sous le nom de *pistaches*, sont de petites noix de la forme et de la grosseur des avelines, oblongues, anguleuses, plus élevées d'un côté, et comme aplaties de l'autre. Ils présentent deux enveloppes, l'une extérieure membraneuse, sèche, fragile, d'abord d'une couleur verte et ensuite roussâtre; l'autre ligneuse, cassante, blanche; et une amande intérieure recouverte d'une pellicule mince et rougeâtre. Cette amande est d'un vert clair, d'une odeur très-légèrement balsamique et d'une saveur oléagineuse fort agréable. Sa couleur exceptée, elle se rapproche beaucoup des amandes douces par toutes ses propriétés physiques et même par sa composition chimique. Leur substance se compose en effet, comme celle de ces dernières, d'huile douce, de fécule et de mucilage colorés par une matière colorante verte, qui n'a pas encore été convenablement examinée.

A l'exemple de toutes les semences émulsives, les pistaches doivent, à la fécule qu'elles renferment, des propriétés éminemment nutritives et analeptiques, et, à l'huile douce qu'on en extrait facilement

par l'expression, les vertus adoucissantes, relâchantes, émollientes, dont elles jouissent à un haut degré. Sous ce rapport, elles sont d'un usage extrêmement utile dans les maladies chroniques accompagnées de sécheresse, d'amaigrissement et de consomption, telles que la phthisie pulmonaire, les suppurations des viscères, les dartres anciennes, le scorbut, les catarrhes anciens et rebelles, et autres affections où il faut à la fois calmer l'irritation des organes malades, et soutenir les forces par un aliment doux et facile à assimiler. Ces fruits ont été particulièrement recommandés contre l'ischurie, la blennorrhagie, les douleurs néphrétiques et autres lésions des voies urinaires. On les donne plus souvent en émulsion dans les maladies inflammatoires des poumons et contre la toux.

On a cru que les pistaches, qui sont essentiellement adoucissantes et tempérantes, exerçaient une excitation spéciale sur les organes génitaux, qu'elles portaient ainsi aux plaisirs vénériens; et de là, les vertus échauffantes et aphrodisiaques qu'on leur a faussement attribuées. Mais il est évident que ces fruits n'échauffent point, et s'il peuvent exciter aux plaisirs de l'amour, ce ne peut être qu'en agissant à la manière de toutes les substances très-nutritives, c'est-à-dire, en fournissant une grande quantité de matière assimilable à nos organes sécréteurs; et, sous ce rapport, nous possédons dans les œufs, les gelées, les fécules, etc., une foule de substances alimentaires bien plus aphrodisiaques.

En vieillissant, ces fruits rancissent avec une grande facilité : dans cet état, ils occasionent des rapports et un sentiment d'âcreté dans la gorge; circonstance qui fait qu'on s'en sert rarement comme médicament, et qu'on peut les remplacer dans tous les cas, avec avantage, par les amandes douces, les pignons doux et les semences des cucurbitacées, substances beaucoup plus communes, et par conséquent beaucoup plus faciles à se procurer dans l'état frais.

Les pistaches, dépouillées de leur cuticule, sont employées, en plus ou moins grande quantité, en émulsion avec l'eau, le sucre et autres substances. Elles entrent dans la composition des tablettes stomachiques de Charas, dans celles de Courrage, dans l'électuaire satyrion et autres compositions pharmaceutiques condamnées à un juste oubli. Elles peuvent servir à la préparation du sirop d'orgeat.

Les cuisiniers en composent des pâtes, des crêmes, des gâteaux et des tourtes. Les limonadiers en préparent des glaces et des sorbets; les confiseurs des dragées et des liqueurs de table. Les parfumeurs en obtiennent une huile qui, convenablement aromatisée, est employée à la toilette, sous le nom d'huile antique, et une pâte pour décrasser et adoucir la peau. Enfin, leur enveloppe exhale, quand elle brûle, une odeur très-suave, ce qui pourrait la faire employer comme parfum.

Plusieurs autres espèces de pistachiers fournissent différens produits utiles à la médecine, à l'économie domestique et aux arts. C'est ainsi que la térébenthine de Chio ou de Chypre provient du *P. terebenthus*, et le mastic, du *P. lentiscus*, substances résineuses très-analogues à la résine du pin dont elles partagent toutes les propriétés.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Rameau de fleurs mâles.
2. Fleur mâle.
3. Rameau de fleurs femelles.
4. Fleur femelle.
5. Fruit coupé en travers.
6. Amande.

Turpin P.t   Lambert J.e Sculp.t

PIVOINE.

a.11

CCLXXIV.

PIVOINE.

Grec.	παιονια, γλυκυσιδη, Dioscorides.
Latin.	POEONIA, *folio nigricante, splendido, quæ mas*. Bauhin, Πιναξ, lib. 8, sect. 5. Tournefort, clas. 6, sect. 6, gen. 14. POEONIA OFFICINALIS; *foliis oblongis*. Linné, *polyandrie digynie*. Jussieu, clas. 13, ord. 1, *famille des papavéracées*.
Italien.	PEONIA.
Espagnol.	PEONIA; ROSA DEL MONTE; ROSA ALBARDERA.
Portugais.	PEONIA; ROSA ALBARDEIRA.
Français.	PIVOINE; PIVOINE FEMELLE; PIONE.
Anglais.	PIONY.
Allemand.	PFINGSTROSE; KOENIGSBLUME.
Hollandais.	PEONIE.
Danois.	PEON; GIGTROSE.
Suédois.	PION.
Polonais.	PIWONIA.
Russe.	PIONNAJA ROSA.
Tatare.	TSCHIGENAK.
Calmouc.	TSCHUNUK.

LA pivoine, avant d'être admise au nombre des plus belles fleurs de nos jardins, jouissait, depuis long-temps, d'une grande réputation chez les plus célèbres médecins de l'antiquité : elle était tellement en honneur, par ses prétendues propriétés médicales, qu'on ne la recueillait qu'avec beaucoup de cérémonies superstitieuses. Les poètes ont supposé qu'elle tirait son nom d'un ancien médecin nommé Pœon, qui fit usage de cette plante pour guérir Pluton d'une blessure qui lui avait été faite par Hercule. Elle offre pour caractères essentiels un calice à cinq folioles inégales, persistantes; cinq pétales et plus, grands, arrondis, sans onglet; un grand nombre d'étamines attachées au réceptacle; deux à cinq ovaires épais, entourés à leur base d'un disque charnu, couronnés par des stigmates sessiles, épais, obtus, colorés. Le fruit consiste en plusieurs capsules ovales-oblongues, ventrues, terminées par une pointe droite ou recour-

bée, à une seule loge, s'ouvrant longitudinalement; les semences nombreuses, presque globuleuses, lisses et luisantes.

La pivoine officinale, qu'on nomme aussi *pivoine femelle* ou *pione*, a des racines grosses, tubéreuses, charnues, presque fasciculées. Elles produisent une ou plusieurs tiges hautes d'un à deux pieds, glabres, rameuses, un peu rougeâtres.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, presque deux fois ailées, divisées en folioles ou en espèces de lobes oblongs, elliptiques ou lancéolés; glabres et vertes en dessus, un peu blanchâtres en dessous, un peu incisées au sommet.

Les fleurs sont grandes, solitaires, terminales, d'un rouge vif. Les fruits consistent en deux ou trois capsules droites, ovales, pubescentes, d'un rouge vif en dedans; les semences noires et luisantes.

Cette espèce croît naturellement dans les bois et aux lieux pierreux des contrées méridionales de la France, en Espagne, dans la Sibérie, etc. Elle produit, dans les jardins, de très-belles fleurs doubles et de brillantes variétés (P.)

Les semences de la pivoine sont inodores et presque insipides : mais ses racines et ses fleurs exhalent une odeur forte, puante, comme vireuse, et offrent une saveur ingrate, amère et un peu âcre.

Aucune analyse convenable n'a encore fait connaître la composition chimique de cette plante. Toutefois on sait que sa racine fournit un extrait aqueux, presque sans odeur et sans saveur, et un extrait spiritueux amer et austère; tandis que ses fleurs donnent, au moyen de l'eau, un extrait austère douceâtre, et, à l'aide de l'alcool, un extrait d'une odeur agréable et d'une saveur sucrée. Ses semences fournissent également un extrait aqueux, douceâtre, et un extrait spiritueux. Mais comme elles sont susceptibles de former émulsion avec l'eau, il paraît qu'elles contiennent, en outre, de l'huile et de la fécule. Ce dernier principe existe même en grande quantité dans la racine, puisqu'on en retire de l'amidon.

Si l'antique réputation d'une plante, les contes merveilleux et les miracles rapportés en sa faveur suffisaient pour lui donner de puissantes propriétés médicales, et pour assurer ses succès dans nos ma-

ladies, on pourrait se flatter de posséder, dans la pivoine officinale, un des médicamens les plus précieux et les plus héroïques que l'on connaisse! Elle est, en effet, un des végétaux dont l'art de guérir, encore réduit aux pratiques superstitieuses d'un aveugle et méprisable empirisme, a le plus anciennement fait usage. Galien lui a prodigué les éloges les plus fastueux contre l'épilepsie, et lui supposait même la propriété de guérir cette redoutable maladie par sa seule suspension au cou du malade. Théophraste, non moins crédule, exigeait, pour condition, qu'elle eût été cueillie pendant la nuit. Pendant les longues ténèbres et la barbarie du moyen âge, les astrologues médecins ajoutaient à ces fables beaucoup d'autres assertions non moins absurdes. Toutefois, à travers les puérilités qui nous ont été transmises par les anciens, sur cette plante, on entrevoit quelques traces de la vérité, et quelques faits épars qui semblent y déceler des propriétés réelles.

Ses qualités physiques, en effet, et surtout son odeur repoussante et vireuse, la rendent, sous certains rapports, susceptible d'agir fortement sur le système nerveux, et de produire par conséquent des effets utiles dans les affections spasmodiques essentielles. C'est en effet contre l'épilepsie, l'ecclampsie et la toux convulsive qu'on s'accorde généralement à lui attribuer le plus d'avantages. Fernel, Willis, Brendel, Tissot ont parlé de ses succès dans l'épilepsie. Home assure lui devoir la guérison de deux épileptiques. Mais ces faits, comme on le sent bien, ne suffisent pas pour admettre son efficacité contre une maladie qui exige souvent les traitemens les plus variés. Hippocrate paraît lui avoir reconnu une action spéciale sur l'utérus, qui, par ses liaisons intimes avec le système nerveux, reçoit, comme on sait, tant d'influence de la part des antispasmodiques et particulièrement des substances fétides. Tout nous porte donc à croire aux effets sédatifs de cette plante renonculacée; mais, pour fixer définitivement nos idées sur ses véritables propriétés médicales et sur ses effets consécutifs dans les maladies, il faut attendre du temps et du zèle des médecins observateurs qui honorent notre siècle, que l'action de ses différentes parties sur l'économie animale ait été constatée par une série d'expériences cliniques bien faites, et par des observations d'une vérité rigoureuse et incontestable.

PIVOINE.

La racine, les fleurs ainsi que les semences de la pivoine, peuvent être administrées en substance et sous forme pulvérulente, de quinze décigrammes à quatre grammes (un scrupule à un gros). En décoction aqueuse et en infusion vineuse, on en peut porter la dose de quatre à trente-deux grammes (un gros à une once), dans une plus ou moins grande quantité de liquide. On donne quelquefois le suc de la racine récemment exprimé à la dose de trente-deux grammes (une once). On en prépare un extrait, un sirop, une conserve, une teinture qui ne sont presque plus d'aucun usage. Elle entre également dans la composition du sirop d'armoise, de la poudre de Guttète, et autres poudres prétendues antiépileptiques, et bien plus propres à favoriser les honteuses spéculations des empiriques et des charlatans, qu'à guérir de leurs maladies les aveugles victimes de leur cupidité et de leur ignorance.

La pivoine est fréquemment cultivée, dans nos jardins, comme plante d'ornement. Ses fleurs sont très-élégantes, et offrent une très-belle couleur pourpre qui flatte aussi agréablement la vue que son odeur affecte péniblement l'odorat.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite au tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Calice, pistils autour desquels on a laissé quelques étamines.
2. Graine de grosseur naturelle.
3. La même coupée dans sa longueur, pour faire voir que l'embryon est situé à la base d'un périsperme.

Turpin P.   Lambert J.e sculp

PLANTAIN.

a.l.l.

PLANTAIN.

Grec.	αρνογλωσσον, Dioscorides.
Latin.	PLANTAGO LATIFOLIA SINUATA. Bauhin, Πιναξ, lib. 5, sect. 5. Tournefort, clas. 11, sect. 2, gen. 3. PLANTAGO MAJOR; *foliis ovatis glabris, scapo tereti, spicâ flosculis imbricatis.* Linné, *tétrandrie monogynie.* Jussieu, clas. 7, ord. 2, *famille des plantains.*
Italien.	PIANTÀGGINE MAGGIORE.
Espagnol.	PLANTEN MAYOR.
Portugais.	TANCHAGEM MOR.
Français.	PLANTAIN; GRAND PLANTAIN.
Anglais.	GREAT PLANTAIN.
Allemand.	GROSSER WEGERICH.
Hollandais.	GROOTE WEGGBREE.
Danois.	VEJBRED.
Suédois.	GROBLAD.
Polonais.	BABKA.
Russe.	POPUSCHNIK.
Persan.	KAMASCH.
Calmouc.	TSCHUR.

Le plantain à grandes feuilles est très-commun dans les prés secs, les sols arides, dans les champs et sur le bord des chemins. Quoique sans éclat, il ne mérite pas moins de fixer notre attention par son port, qui le distingue, à la première vue, de toutes les autres plantes des champs. Ses fleurs nombreuses, très-serrées, sont disposées à l'extrémité d'une hampe nue, en un long épi muni de bractées, et représentant un panache léger, surtout lorsqu'il se montre tout couvert des longs et nombreux filamens des étamines.

Le calice est court, persistant, à quatre divisions; la corolle sèche, membraneuse, persistante, composée d'un tube globuleux dont le limbe se divise en quatre lobes réfléchis. Quatre étamines insérées à la base de la corolle; les filamens capillaires très-longs; l'ovaire supérieur surmonté d'un style plus court que les étamines; une capsule

ovale, à deux loges, s'ouvrant transversalement; une ou plusieurs semences dans chaque loge.

Ses racines sont composées d'une souche dure, épaisse, presque ligneuse, garnie en dessous de fibres cylindriques.

Les feuilles, toutes radicales, sont grandes, pétiolées, ovales, obtuses, coriaces, presque glabres, légèrement dentées ou sinuées sur leurs bords, un peu décurrentes sur un pétiole canaliculé, parsemées de quelques poils rares, marquées de cinq à sept nervures.

Une hampe simple, droite, cylindrique, légèrement cotonneuse vers le sommet, se termine par un long épi grêle, long de cinq à six pouces, composé de fleurs d'un blanc sale, très-serrées, excepté les inférieures.

La corolle est très-ouverte, monopétale à quatre lobes; les filamens des étamines très-longs, quelquefois colorés d'une légère teinte de pourpre.

Les capsules sont ovales, à deux loges, séparées par une cloison qui devient libre au moment de la maturité des semences. Celles-ci sont oblongues, roussâtres, au nombre de sept à huit, fixées sur un réceptacle charnu.

Cette espèce fournit plusieurs variétés remarquables par les proportions de leur grandeur; on en rencontre dont les bractées se prolongent en folioles oblongues.

Le plantain moyen (*plantago media*) se distingue par ses épis plus épais et plus courts, par ses feuilles épaisses, velues, par ses capsules à une seule semence dans chaque loge. Dans le plantain lancéolé, les feuilles sont plus étroites et plus longues, rétrécies à leurs deux extrémités. (P.)

La racine et les feuilles de ce plantain sont presque inodores. Leur saveur est herbacée, un peu amère et légèrement astringente. Lorsqu'on les mâche, elles impriment à la salive une couleur rougeâtre, et leur infusion aqueuse noircit lorsqu'on y verse du sulfate de fer. Les semences, quoique un peu âcres, renferment une grande quantité de mucilage.

Les qualités physiques de cette plante sont évidemment trop peu développées pour qu'on puisse lui supposer de grandes propriétés médicales. Les effets contradictoires qu'on lui attribue et les vertus

exagérées ou entièrement illusoires dont on s'est plu à la décorer, sont même, en quelque sorte, autant de preuves de la faiblesse de son action.

Thémison passe pour en avoir le premier introduit l'usage en médecine. Dioscorides ne tarit pas en éloges sur ses vertus. Galien, qui a été rarement surpassé en crédulité sur la toute-puissance des médicamens, lui attribuait la merveilleuse faculté de dégorger les viscères, de dissiper les fluxions, de faire disparaître les hémorragies, de guérir les dysenteries et les flux de ventre. Boyle a même cru devoir le signaler comme un excellent moyen contre les vomissemens de sang et l'hémoptysie. Long-temps avant lui, Celse et Pline en avaient recommandé l'usage aux phthisiques, et Schulz prétend avoir retiré de très-grands succès de son suc associé au miel, dans la phthisie pulmonaire et la fièvre hectique. Des auteurs plus modernes, et tout aussi faciles à convaincre, ont vanté l'usage du plantain contre les fièvres tierces printannières qui guérissent tout aussi bien spontanément. Quelques autres, d'une foi encore plus robuste, ont étendu son efficacité prétendue à toutes les fièvres intermittentes, et même aux fièvres nerveuses, pestilentielles et autres de mauvais caractère, ce qui lui a fait libéralement accorder les titres de puissant fébrifuge et d'excellent antipestilentiel.

A l'extérieur, la décoction de cette plante herbacée n'a pas été moins préconisée, comme topique, pour la guérison des ulcères et des fistules. Borelli l'a même vantée contre le cancer. Sa racine a été également signalée comme propre à calmer les douleurs de dents. Cependant, quelle confiance méritent de semblables assertions, dépourvues de toute espèce de preuves? et qu'elle conséquence peut en tirer un esprit exact? si ce n'est que la haute opinion qu'on s'est formée depuis des siècles de l'action du plantain sur l'économie animale, n'est nullement en rapport avec ses propriétés réelles. Il serait sans doute très-heureux, ainsi que le remarque judicieusement Murray, que l'efficacité prétendue qui lui est attribuée, par Borelli, contre les affections cancéreuses, fût vraie; mais aucune observation précise n'en a malheureusement confirmé la réalité. Si l'on s'est quelquefois servi avec avantage de sa décoction pour le pansement des plaies et des fistules, on doit en donner toute la gloire à

l'eau qui lui servait d'excipient et qui est enfin reconnue par les plus habiles chirurgiens, comme le vulnéraire par excellence. Quant à l'usage où sont les bonnes femmes, d'appliquer les feuilles de plantain sur les plaies récentes, il peut être quelquefois utile pour préserver les surfaces dénudées du contact de l'air; mais très-souvent la présence de ces feuilles irrite la plaie, empêche la réunion de ses bords, et leur devient ainsi beaucoup plus nuisible que ne serait le contact de l'air lui-même. Si des fièvres intermittentes ont disparu sous l'emploi de cette plante, à l'intérieur, est-ce une raison de la décorer du titre de fébrifuge, lorsque l'expérience nous montre tous les jours que ces affections guérissent par les seuls efforts de la nature. Si les hémorragies et les dysenteries doivent être traitées, comme je le pense, par les adoucissans, l'abstinence et les révulsifs, quelle confiance peut inspirer, dans leur traitement, une plante comme le plantain, dont les qualités amère et styptique, quoique faibles, équivalent au moins à ses propriétés adoucissantes? Quant aux fluxions et aux prétendues obstructions où l'on a également recommandé ce végétal; si elles sont aiguës, elles réclament des moyens bien plus directement adoucissans, et, dans tous les cas, l'essentiel consiste à détruire les causes qui les entretiennent : or, le plantain ne peut point avoir cet avantage. Je ne parle point de l'influence qu'on a jadis attribuée à sa racine suspendue au cou, soit pour guérir, soit pour prévenir diverses maladies : les progrès des lumières nous ont enfin amenés à ne plus croire à la vertu des amulettes. Mais faut-il tant se vanter de cet effort de l'esprit humain, lorsque nous avons encore la faiblesse de croire à la toute-puissance d'une foule de substances inertes introduites dans l'estomac?

La racine et les feuilles de plantain ont été administrées en décoction, depuis trente-deux jusqu'à soixante-quatre grammes (une à deux onces) dans un litre (deux livres) d'eau. On a fait long-temps usage du suc exprimé des feuilles à la dose de soixante-quatre et cent vingt-huit grammes (deux et quatre onces). On a donné les semences, comme laxatives, à la dose de quatre et huit grammes (un et deux gros) en décoction dans du lait, du bouillon ou tout autre liquide approprié. L'eau distillée de plantain est quelquefois employée, dans des collyres, comme un léger astringent, quoi-

qu'elle soit entièrement inerte. Enfin on en fait un extrait qui est un peu acerbe, et un sirop qui n'a aucune vertu particulière.

On se sert, dans les officines, de plusieurs autres espèces de plantains, dont les propriétés sont absolument les mêmes que celles de celui dont nous nous occupons ici. Tels sont le *P. psylium*, herbe aux puces, dont les semences abondent en mucilage, et que, pour cette raison, on emploie de préférence, comme émollientes, adoucissantes et relâchantes, pour la préparation des collyres, des gargarismes, des clystères et des fomentations, dans les affections inflammatoires; le *P. cynops*, dont les semences, également mucilagineuses, peuvent être employées aux mêmes usages; le *P. media* et le *P. lanceolata*, dont on emploie les graines à la nourriture des oiseaux. On vend, souvent, sous le faux nom de *psylium*, les semences du *P. arenaria*, qui croît en abondance sur les bords de la Méditerranée. A cause de la grande quantité de mucilage qu'elles contiennent, on en fait, suivant M. Decandolle, une grande consommation dans les arts. Elles sont, il est vrai, très-peu usitées en France, mais il s'en fait chaque année une exportation considérable. Le savant naturaliste que je viens de citer, rapporte que les négocians de Nismes et de Montpellier en expédient beaucoup dans le nord de l'Europe, où elles servent à laver les mousselines, et peut-être à plusieurs autres usages qui ne sont pas bien connus.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur entière accompagnée de sa bractée.
2. Corolle ouverte, pour faire voir l'insertion des quatre étamines.
3. Pistil.
4. Fruit entier, grossi.
5. Le même, dont la partie supérieure de la capsule est détachée.
6. Graine grossie.

Turpin P.t Lambert J.e Sculp

POIVRE.

CCLXXVI.

POIVRE.

Grec.	πεπερι, Dioscorides.
Latin.	PIPER ROTUNDIFOLIUM NIGRUM. Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 3. PIPER NIGRUM; *foliis ovatis subseptemnerviis glabris, petiolis simplicissimis.* Linné, *diandrie trigynie.* Jussieu, clas. 15, ord. 3, *famille des orties.*
Italien.	PEPE.
Espagnol.	PIMIENTA NEGRA.
Portugais.	PIMENTEIRA; PIMENTA.
Français.	POIVRE.
Anglais.	PEPPER.
Allemand.	PFEFFER.
Hollandais.	PEPER.
Danois.	PEPER.
Suédois.	PEPPAR.
Polonais.	PIEPRZ.
Russe.	PEREZ.
Arabe.	BABARY.
Malabar.	MALAGOCODI.

Le poivre, cet aromate d'un usage fort ancien et si généralement répandu, est le fruit d'un arbrisseau des Indes orientales, qui appartient à un genre de plantes très-nombreux en espèces, caractérisé par des fleurs réunies en un chaton filiforme, privées de calice et de corolle. Chaque fleur est munie de deux étamines situées à la base de l'ovaire; les anthères sont opposées, presque sessiles, l'ovaire supérieur; le style à peine sensible; trois stigmates sétacés. Le fruit consiste en une baie charnue arrondie, à une seule loge, renfermant une semence globuleuse : l'embryon placé dans la partie supérieure du périsperme.

Cet arbrisseau a des racines fibreuses et noirâtres. Les tiges sont lisses, spongieuses, articulées, dichotomes, rampantes lorsqu'elles ne trouvent point d'appui, grimpantes lorsqu'elles rencontrent d'autres plantes dans leur voisinage.

Les feuilles sont alternes, médiocrement petiolées, épaisses, gla-

bres, ovales, un peu allongées, acuminées, traversées dans leur longueur par cinq nervures.

Les fleurs sont disposées en épis simples, terminaux ou opposés aux feuilles; les fleurs, qui occupent la moitié inférieure des épis, sont ordinairement stériles, ce qui a fait soupçonner qu'elles étaient monoïques.

Les fruits sont petits, globuleux, d'abord verdâtres, puis rouges; ils deviennent noirs en mûrissant. Ils portent le nom de *poivre noir*, tant qu'ils ne sont pas dépouillés de leur écorce. On la leur enlève en les faisant macérer dans l'eau de la mer. L'écorce se gonfle et crève; on en retire facilement la semence, qui est blanche, d'une saveur plus douce que lorsqu'elle est revêtue de son écorce : c'est alors le *poivre blanc*. (P.)

Quoique les racines, les rameaux et presque toutes les parties de ce végétal exotique soient âcres et stimulantes, on ne fait usage que de ses fruits. Desséchés par l'action du soleil, et tels qu'on les trouve dans le commerce sous le nom de *poivre noir*, ce sont de petites baies sphériques, rugueuses, d'une couleur noire ou brune à l'extérieur, et blanche intérieurement. Leur odeur est piquante et aromatique; leur saveur chaude, âcre et piquante, laisse pendant long-temps, quand on les mâche, un sentiment de chaleur brûlante dans l'intérieur de la bouche et du pharynx. Le *poivre blanc* est le même fruit dépouillé de son écorce brune. Pour l'obtenir ainsi, on fait macérer ces grains dans l'eau : lorsque leur enveloppe extérieure est suffisamment gonflée par la macération, on les fait sécher au soleil. Alors la cuticule brune se brise, tombe en lambeaux et laisse à nu la substance blanche du fruit. Cette préparation, on le sent très-bien, prive le poivre d'une grande partie de ses principes solubles, et lui enlève par conséquent une partie de son arôme et de ses propriétés; ce qui fait que le poivre blanc est beaucoup moins estimé que le noir. On retire de ce dernier une petite quantité d'huile volatile très-odorante, mais moins âcre que le poivre lui-même; un peu d'huile grasse; un extrait résineux et un extrait aqueux. Ce dernier est plus abondant que l'autre; mais tous deux présentent les qualités chaudes et âcres du poivre lui-même, dont l'analyse toutefois aurait besoin d'être faite avec toutes les ressources actuelles de la chimie.

POIVRE.

L'excitation vive et durable que ce fruit exerce sur l'organe du goût quand on le mâche, et sur l'estomac lorsqu'on l'ingère, le place à juste titre parmi les médicamens toniques et stimulans les plus énergiques, et justifie pleinement les propriétés échauffantes, stomachiques, diurétiques, aphrodisiaques, résolutives et détersives qui lui ont été accordées. Il faut remarquer néanmoins que ces différentes manières d'agir du poivre résultent immédiatement de son action tonique, dont elles sont la conséquence nécessaire, et qu'elles n'ont par conséquent point lieu dans les cas où les toniques sont contre-indiqués, c'est-à-dire, lorsque les organes sont dans un état d'irritation ou de phlogose. Ainsi, si le poivre peut exciter l'appétit et favoriser la digestion, c'est lorsque l'estomac est exempt d'inflammation et d'irritation, et qu'il a besoin d'être stimulé. S'il peut, dans quelques cas, provoquer la sécrétion des urines ou activer la résolution d'un engorgement froid et indolent, ce ne peut être que chez des sujets flasques et décolorés, d'une sensibilité obtuse, et dont les solides vivans ont besoin de stimulans pour remplir convenablement leurs fonctions. Dans des circonstances opposées, ce fruit ne serait ni stomachique, ni diurétique, ni apéritif, et ne ferait qu'augmenter le désordre de nos fonctions au lieu de les rétablir. C'est toujours d'après une semblable distinction qu'il faut apprécier les succès qu'on lui attribue, soit dans le traitement des maladies, soit dans la diététique.

Ses bons effets dans l'atonie de l'estomac et dans les affections qui en dépendent, telles que l'anorexie, les flatuosités, les vertiges, certaines hémicranies, ont été signalés par Hippocrate, Galien, Hoffmann, Rosenstein et beaucoup d'autres. Galien lui attribue même, contre les vers intestinaux, une efficacité qui me paraît très-conforme à la nature de ce médicament. Divers auteurs se louent de son usage dans la goutte atonique et dans les catarrhes chroniques, surtout chez les sujets pituiteux et avancés en âge. Les effets aphrodisiaques que Dioscorides, Heister et autres observateurs en racontent, paraissent très en rapport avec ses propriétés stimulantes. Dioscorides, Celse, Etmuller, Rivière, Thomas Bartholin, lui reconnaissent un grand avantage contre les fièvres intermittentes, et plusieurs observateurs attestent, qu'administré avant le frisson,

il a souvent définitivement arrêté les accès. A ces témoignages en faveur de la prétendue propriété fébrifuge du poivre, il faut opposer cependant les observations de Van Swiéten, Wendt, Lange, Murray, qui ont vu la fièvre ardente, le délire, des inflammations aiguës et autres accidens graves, être le résultat de l'administration intempestive de ce stimulant dans les fièvres d'accès, et conclure que si le poivre a pu être quelquefois utile pour arrêter des fièvres intermittentes accompagnées de l'inertie et de l'atonie de l'appareil digestif, il est, comme tous les stimulans, souverainement nuisible et quelquefois même très-dangereux, dans la plupart de ces maladies ordinairement produites et entretenues par l'irritation des premières voies.

Comme topique, on applique quelquefois le poivre, en poudre, sur la luette, pour dissiper l'engorgement atonique et le relâchement sans douleur dont elle est souvent le siège. On l'introduit aussi avec succès dans les dents cariées, pour calmer l'odontalgie. On s'en sert encore comme sternutatoire, pour provoquer de violens éternûmens et pour irriter la membrane pituitaire. Dans quelques cas, on l'applique sur la peau, sous forme de pâte, comme rubéfiant. Les Indiens en composent, dit-on, divers linimens irritans dont ils font un grand usage contre les douleurs rhumatismales; et parmi nous il est quelquefois employé en aspersions, sous forme pulvérulente, pour exterminer les pous.

Le poivre est administré intérieurement en substance, depuis vingt-cinq centigrammes jusqu'à quinze décigrammes (cinq à vingt-cinq grains), et en infusion dans le vin, ou en décoction dans l'eau, d'un à quatre grammes (à peu près un scrupule à un gros). Son huile essentielle se donne de deux à huit gouttes. Le poivre noir entre dans la composition de la thériaque d'*Andromaque* et dans l'électuaire des baies de laurier. Le poivre blanc fait partie du mithridate, du diaphœnic, de la sacrée-amère de coloquinte, et autres monstrueuses productions de la polypharmacie galénique, que les progrès des sciences médicales vont bientôt condamner à être ensevelies pour jamais dans la poussière des officines.

De tous les aromates dont les peuples modernes ont contracté l'habitude, et pour lesquels, dans tous les siècles et sous toutes les

latitudes, les hommes ont eu un penchant invincible, il n'en est pas de plus répandu, ni de plus universellement en usage que le poivre. Les anciens Grecs et Romains l'employaient déjà comme condiment. De nos jours on en fait une consommation prodigieuse pour l'assaisonnement des alimens, dans les quatre parties du monde. Mais les peuples qui paraissent en faire le plus grand usage, ou mieux le plus grand abus, sont les Asiatiques et les Indiens, dont l'estomac profondément affaibli par l'excessive transpiration que produit la chaleur habituelle du climat, par l'humidité, et peut-être aussi par l'usage exclusif d'une nourriture végétale et plus ou moins aqueuse, les porte à user avec fureur des stimulans les plus énergiques. L'usage modéré du poivre, associé aux alimens, est sans doute un puissant moyen d'augmenter l'action languissante de l'appareil digestif, surtout dans les saisons et dans les contrées humides, chez les sujets lymphatiques, froids, lents et apathiques, ou qui sont avancés en âge; chez ceux qui sont chargés de graisse et livrés à l'inaction et aux effets débilitans d'une vie sédentaire: mais il ne convient point, en général, aux jeunes gens, aux tempéramens bilieux et nerveux, aux individus secs et ardens, et à ceux qui sont sujets aux affections gastriques, aux hémorragies, aux dartres, ou qui ont une disposition imminente à la phthisie. Toutes ces personnes doivent s'en abstenir ou en user très-modérément.

On prétend que les poules aiment beaucoup le poivre, et qu'il les excite à pondre. On a cru aussi que, donné aux cochons, dans les débris des cuisines dont on les nourrit, il leur occasionait la ladrerie; mais aucune observation précise ne justifie cette accusation. Objet presque exclusif de la culture à Malacca, Java, Bornéo, et surtout à Sumatra, il fait la richesse de ces îles, et une des grandes sources du revenu des Hollandais, qui en ont le commerce exclusif. La cupidité commerciale a trouvé moyen de sophistiquer le poivre, comme la plupart des substances qui nous servent de médicament ou d'aliment. M. Desvaux a reconnu qu'on vend, chez les épiciers, un poivre artificiel, dont il paraît qu'il y a des fabriques en Provence, et dont les grains, fort ressemblans à ceux du fruit, sont composés d'une pâte faite avec la farine de seigle et le piment de Provence, enveloppés de poudre de moutarde.

POIVRE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Tronçon d'un épi de fleur.
2. Fruit entier de grosseur naturelle.
3. Fruit coupé en travers.
4. Fruit coupé dans sa longueur, pour faire voir que l'embryon est logé dans la partie supérieure de l'albumen.

Turpin P.t

Lambert J.e Sculp.

POLYGALA.

a 11

CCLXXVII.

POLYGALA.

Grec.	πολυγαλον, Dioscorides.
Latin.	POLYGALA VULGARIS; *foliis circa radicem rotundioribus, flore cæruleo, sapore admodum amaro.* Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 3. Tournefort, clas. 3, sect. 3, gen. 7. POLYGALA AMARA; *floribus cristatis racemosis, caulibus erectiusculis, foliis radicalibus obovatis majoribus.* Linné, *diadelphie octandrie.* Jussieu, clas. 8, ord. 2, *famille des pédiculaires.*
Italien	POLIGALA.
Espagnol	POLIGALA; LECHERA.
Portugais	POLIGALA; LEITERA.
Français	POLYGALA; LAITIER.
Anglais	MILK-WORT.
Allemand	KREUZBLUME; MILCHBLUME.
Hollandais	KRUISBLOEM.
Danois	KAARSBLOMSTER.
Suédois	JUNGFRU MARIAE LIN.
Polonais	WYCZKA KONICZA.
Russe	JZTOD.

Cette jolie plante produit un très-bel effet sur les pelouses des collines, dans les prairies sèches et incultes, le long des lisières des bois, par ses fleurs d'un bleu azuré, quelquefois blanches, rouges, purpurines, lavées de rose ou panachées. Il n'existe en Europe qu'un petit nombre de polygala; mais l'Amérique et les Indes en fournissent de belles et nombreuses espèces, dont le caractère essentiel consiste, du moins pour celles d'Europe, en un calice à cinq divisions, deux beaucoup plus grandes, souvent colorées; une corolle très-irrégulière, presque papilionacée; les pétales réunis en tube à leur base, s'écartant supérieurement en deux lèvres; la supérieure bilobée; l'inférieure concave, bifide, souvent terminée par une houppe colorée; huit étamines réunies en deux paquets; un ovaire supérieur; un style; un stigmate épais, bifide : le fruit est une capsule comprimée, ovale ou en cœur renversé, à deux loges, à deux valves; une semence pendante dans chaque loge.

Le *polygala commun* a des racines dures, presque ligneuses, filamenteuses, un peu traçantes, médiocrement ramifiées : elles produisent plusieurs tiges grêles, étalées, les unes couchées, d'autres redressées, simples ou rameuses, longues de six à dix pouces.

Les feuilles sont glabres, éparses, sessiles, linéaires-lancéolées, aiguës, très-entières; les inférieures un peu plus larges que les autres.

Les fleurs forment une grappe terminale, un peu lâche, presque unilatérale; les pédoncules courts, inclinés surtout après la fleuraison, ordinairement d'un bleu tirant sur le violet; la lèvre inférieure de la corolle prolongée par une barbe colorée; les deux grandes divisions du calice sont ovales-elliptiques, en forme d'ailes, d'abord colorées, puis blanches et réticulées, quelquefois un peu ciliées; la capsule un peu échancrée au sommet, plus courte que les ailes.

Le *polygala amer* ne me paraît être qu'une simple variété de l'espèce précédente, distinguée par ses feuilles radicales, plus grandes que les autres, arrondies et non aiguës à leur sommet, rétrécies à leur base; les grandes divisions du calice point ciliées. Elle est presque de moitié plus petite dans toutes ses parties. (P.)

Cette plante est sans odeur; mais sa saveur est remarquable par une amertume très-tenace et qui persiste long-temps dans l'intérieur de la bouche. Ses propriétés actives paraissent essentiellement résider dans l'écorce de sa racine. Cette dernière, dont la saveur amère a quelque chose de balsamique, est grêle, rameuse, d'un jaune cendré à l'extérieur, et blanche intérieurement. L'eau et l'alcool sont également susceptibles de s'emparer de ses principes actifs; on en obtient ainsi un extrait aqueux et un extrait résineux amers : mais les chimistes n'ayant point poussé plus loin son analyse chimique, on ne connaît pas sa composition intime.

D'après de semblables qualités physiques, on ne peut s'empêcher de reconnaître, dans cette plante, les propriétés toniques qui caractérisent les amers. En effet, Gesner a expérimenté que son herbe en infusion alcoolique, stimule le canal intestinal au point de déterminer la purgation, et il est bien probable que sa racine, à une assez forte dose, produirait le même effet. Cependant, d'après quelques essais tentés vers le milieu du dix-huitième siècle, par Van Swiéten et Collin, on lui a attribué de grands succès dans le traitement des

phlegmasies aiguës de la poitrine. Cependant, quelle confiance accorder à cette plante, lorsqu'on réfléchit qu'elle a été constamment associée au lait, aux gommeux et autres substances adoucissantes, et lorsqu'on voit que son usage a été presque toujours précédé ou accompagné de la saignée? MM. Coste et Villemet, qui ont administré le polygala dans diverses phthisies, paraissent également avoir dû les succès qu'ils en ont quelquefois obtenus, pour calmer la toux seulement, à son mélange avec le lait, qui seul y est chaque jour employé avec avantage. Divers auteurs l'ont recommandé dans le traitement de l'hydropisie et de la leucophlegmatie, où ses qualités toniques et purgatives doivent le rendre utile lorsqu'elles sont primitives et indépendantes de toute lésion organique et de l'inflammation. Mais il est facile de voir qu'on ne peut en attendre aucun succès dans celles qui tiennent à l'inflammation des membranes séreuses, comme pourraient fort bien l'avoir été celles dans lesquelles Collin, au récit de Murray, l'a inutilement employé.

Le peu de données positives, et les nombreuses assertions hasardées et contradictoires dont se compose l'histoire médicale du polygala amer, ne nous autorisent donc point à le regarder comme utile dans les affections inflammatoires des poumons. Il faut par conséquent se borner à le regarder comme un tonique amer, susceptible de provoquer la purgation; utile, sous ce rapport, lorsqu'il s'agit de réveiller l'action de l'intestin ou de solliciter les sécrétions et l'exhalation dont il est le siège; avantageux par conséquent dans les hydropisies atoniques, mais presque toujours nuisible dans la pleurésie, la péripneumonie et la phthisie.

On donne le polygala amer, en substance, de quatre à huit grammes (un à deux gros), soit en pilules, soit en électuaire, soit sous forme pulvérulente : en décoction ou en infusion, la dose en est de soixante à quatre-vingt-quinze grammes (environ deux à trois onces).

Le polygala de Virginie, *polygala seneka*, d'un usage beaucoup plus commun que le précédent, n'a pas été moins préconisé. Il présente les mêmes qualités physiques et, à peu de chose près, les mêmes propriétés médicales, et souvent on les emploie l'un pour l'autre dans les officines. En vertu de l'excitation que sa racine exerce sur l'économie animale, il produit le vomissement, la purgation; il

excite même la sueur lorsqu'on le donne à haute dose. Il y a loin sans doute de ces effets immédiats aux succès surprenans que l'Écossais Tennent assure en avoir vu obtenir, en Amérique, contre la morsure des serpens à sonnettes; et plus loin encore, à l'efficacité prétendue que le même Tennent, et après lui Lemery, Jussieu, Linné, Duhamel, se sont trop empressés de lui attribuer contre la pleurésie, la péripneumonie, le rhumatisme aigu et autres affections inflammatoires, dans lesquelles les excitans de toute espèce sont généralement funestes. Aussi doit-on regarder toutes ces assertions comme fort douteuses, et se borner à reconnaître dans cette racine, avec le sage Cullen, une vertu simplement purgative qui l'a rendue quelquefois utile dans le traitement de l'hydropisie, où Bouvard a constaté ses succès.

La racine de sénéka est administrée en poudre, comme purgative, d'un à deux grammes (vingt à quarante grains). Mais, comme dans cet état, elle excite souvent le vomissement, ce qui empêche son effet purgatif, on a plus souvent recours à sa décoction, et on l'administre, sous cette forme, à la dose de trente-deux grammes (une once) dans un kilogramme d'eau réduite aux deux tiers, et dont on donne une cuillerée d'heure en heure.

Le *polygala vulgaris*, qui croît en abondance dans les prairies arides, a beaucoup moins d'amertume que les précédens. Associé au lait où à diverses substances mucilagineuses, il a été recommandé et quelquefois employé contre les maladies, soit aiguës, soit chroniques du poumon. Mais les succès qu'on lui attribue dans ces affections, sont dus, au moins en grande partie, à ces moyens accessoires, et il reste par conséquent très-peu de confiance à lui accorder.

Son infusion théiforme, à cause de son odeur agréable, est quelquefois employée en guise de thé.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Calice.
2. Fleur dont on a enlevé les deux grandes parties latérales du calice.
3. Pistil et étamines.
4. Partie inférieure de la corolle.
5. Fruit entier.
6. Le même, coupé dans sa longueur, afin de faire voir que dans chaque loge est une graine pendante.
7. Graine isolée.

Turpin P. Lambert J.ne Sculp

POLYPODE.

a.l.l.

CCLXXVIII.

POLYPODE.

Grec	πολυποδιον, Dioscorides.
Latin	POLYPODIUM VULGARE. Bauhin, Πιναξ, lib. 10, sect. 2. Tournefort, clas. 16. POLYPODIUM VULGARE; *frontibus pinnatifidis, pinnis oblongis subserratis obtusis, radice squammatâ.* Linné, *cryptogamie, fougères.* Jussieu, clas. 1, sect. 5, *famille des fougères.*
Italien	POLIPODIO; FELCEQUERCINA.
Espagnol	POLIPODIO.
Portugais	POLIPODIO.
Français	POLYPODE; POLYPODE DE CHÊNE.
Anglais	COMMON POLYPODY.
Allemand	ENGELSUESS; STEINWURZEL.
Hollandais	BOOMVAREN; ENGELZOET.
Danois	ENGELSOEDE; STEENSOEDE.
Suédois	STENSOETA.
Polonais	PAPROTKA.
Bohémien	SLADIC.
Hongrois	ERDEI PAPRAGY.

Les espèces de *fougères* que Linné avait renfermées dans son genre *polypodium*, ont été réduites, d'après les réformes faites dans ce genre, à celles dont les capsules sont réunies en groupes arrondis, épars sur le dos des feuilles, et ne sont recouvertes d'aucun tégument.

L'espèce dont il est ici question, se trouve très-fréquemment dans les lieux pierreux, sur les vieux murs, les rochers, dans les bois, aux pieds et sur le tronc des vieux arbres.

Sa racine est une souche dure, épaisse, ligneuse, horizontale, couverte d'écailles nombreuses, roussâtres, et membraneuse, garnie de fibres noirâtres.

Il s'en élève plusieurs feuilles droites, simples, glabres, lancéolées, d'un-vert gris, longues de huit à dix pouces, divisées latéralement en lobes profonds ou en folioles alternes, parallèles, lancéo-

lées, obtuses, quelquefois aiguës, confluentes à leur base, denticulées surtout à leur extrémité, diminuant de grandeur vers le sommet des feuilles.

La fructification consiste en petites capsules réunies en groupes arrondis, assez gros, d'un beau jaune, disposés sur deux lignes dans la longueur de chaque foliole, entre la principale nervure et le bord extérieur. Quelquefois ces groupes sont si nombreux qu'ils deviennent confluens.

On en distingue quelques variétés, une, entre autres (*polypodium cambricum*, Lin.), dont les feuilles sont beaucoup plus grandes, plus profondément lobées; les lobes dentés, déchiquetés, souvent crépus. On n'y trouve jamais de fructification. Quelques auteurs en ont fait une espèce distincte. (P.)

La racine de cette fougère est presque inodore. Sa saveur, qui est d'abord douceâtre et comme sucrée, devient amère, nauséeuse et légèrement astringente quand on la mâche. Elle fournit, au moyen de l'eau, presque la moitié de son poids d'un extrait muqueux qui a la même saveur que la racine elle-même, et au moyen de l'alcool on en obtient un extrait résineux beaucoup moins abondant, moins doux que le précédent, et un peu âcre. Toutefois, Murray observe que l'infusion spiritueuse de cette racine est beaucoup plus douce que son infusion aqueuse. Pour peu qu'on prolonge trop l'ébullition, cette dernière acquiert même une amertume repoussante. Gmelin a cherché en vain à y constater la présence du sucre; mais il en a obtenu un mucilage tremblant, comme gélatineux.

A l'exemple de beaucoup de plantes dont la réputation est usurpée, le polypode a long-temps joui d'une certaine renommée. Hippocrate, Théophraste, Dioscorides, Celse, Paul d'Égine, lui ont attribué la faculté d'exciter les évacuations alvines, et d'expulser, d'une manière spéciale, la bile et la pituite, conformément aux dogmes erronés de cette doctrine humorale, qui a précédé l'étude des lois de la vie. Galien, d'après des vues non moins hypothétiques et bien plus erronées encore, lui accordait au contraire une vertu dessiccative. Dodonée l'a vantée contre la goutte vague; d'autres en ont fait usage contre la colique; mais quelle colique? Après avoir vu guérir quelques maniaques, auxquels ils avaient administré cette

racine en lavement, comme purgative, Poissonnier et Malloin l'ont préconisée contre la manie.

Il est bien probable que si elle peut avoir eu quelque succès contre cette dernière affection, aussi bien que contre la colique et la goutte vague, ce ne peut être que par son action purgative. C'est aussi en vertu de cette manière d'agir qu'elle a été recommandée, comme vermifuge surtout, pour le traitement des ascarides lombricoïdes. A l'égard des succès qu'on lui a vaguement attribués dans le rachitis, nous les croyons illusoires, ou au moins fort exagérés. Divers auteurs, avec Scopoli, se bornant à reconnaître au polypode une vertu adoucissante et légèrement résolutive, l'ont exclusivement préconisé contre la toux. Mais si la décoction douceâtre et amère de cette racine pouvait être utile contre cette dernière affection, lorsqu'elle est produite par un engorgement muqueux des bronches, ou par un léger catarrhe chronique, elle ne serait nullement avantageuse dans les cas de vive irritation des bronches ou d'inflammation pulmonaire.

Si l'on renonce donc aux idées hypothétiques qui ont trop long-temps présidé à l'appréciation des vertus des médicamens, il faut convenir que ses effets directs se bornent à une irritation modérée du canal intestinal, d'où résulte la purgation lorsqu'on la donne à haute dose; que ses effets consécutifs, dans les maladies, sont fort douteux, et mériteraient d'être soumis à de nouvelles expériences cliniques, si la matière médicale ne nous fournissait un très-grand nombre de plantes plus énergiquement purgatives, et très-propres par conséquent à la suppléer.

En substance, cette racine a été employée de quatre à trente-deux grammes (un gros à une once), soit sous forme pulvérulente, soit associée avec le miel sous forme d'électuaire. En infusion, on la donne de trente à quatre-vingt-quinze grammes (une à trois onces) dans quinze hectogrammes d'eau. Elle fait partie du catholicum, de l'électuaire lénitif, du sirop de manne et autres préparations officinales, monument de la crédulité de nos devanciers dans la toute-puissance de la polypharmacie.

On a cru long-temps que le polypode qui croît sur le chêne, avait beaucoup plus de vertu que celui qui pousse sur la terre ou sur les

rochers. Mais au lieu de constater cette prééminence, l'expérience prouve que l'un n'a pas plus d'énergie que l'autre.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux deux tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Amas de capsules attachées à nu sur la feuille.
2. Une capsule grossie.
3. La même telle qu'elle s'ouvre par élasticité, et laissant échapper ses séminules.

Turpin Pinx.t Lambert J.e Sculp.t

POLYTRIC.

—

a ll

POLYTRIC.

Grec	τριχομανες; Dioscorides.
Latin	POLYTRICHUM AUREUM MAJUS; Bauhin, Πιναξ, lib. 10, sect. 2. TRICHOMANES sive POLYTRICHUM OFFICINARUM; Tournefort, clas. 16, sect. 1, gen. 3. POLYTRICHUM COMMUNE; *caule simplici, antherâ parallelipipedâ*. Linné, *cryptogamie, ordre des mousses.* Jussieu, clas. 1, ord. 5, *famille des fougères.*
Italien	POLITRICO.
Espagnol	POLITRICO.
Portugais	POLITRICO.
Français	POLYTRIC; POLYTRIC DORÉ; PERCE-MOUSSE.
Anglais	GOLDEN MAIDEN-HAIR; HAIRMOSS.
Allemand	HAARMOS; JUNGFERNHAAR; GOLDHAAR.
Hollandais	HAAIRMOS; GULDEN HAAIR.
Danois	JOMFRUEHAAR; GULDHAAR.
Suédois	BIOERNMOSSA.
Polonais	WLOSKI P. MARYI ZLOTE.
Russe	KOKUSCHNIK LENN.

Le polytric porte le nom vulgaire de *perce-mousse*, parce qu'il domine souvent les mousses par son élévation, lorsqu'il croît au milieu des tapis qu'elles forment sur la terre : il appartient à la même famille; on le rencontre très-fréquemment dans les forêts, parmi les bruyères, dans les terrains incultes, froids et humides.

Le polytric a des fleurs dioïques. Les fleurs mâles sont placées dans des rosettes de feuilles, dans le centre desquelles on a cru distinguer, à l'aide du microscope, parmi quelques filets stériles et articulés, une sorte d'étamine ou d'utricule lançant une liqueur fécondante.

Les fleurs femelles se présentent sous la forme d'une urne ou d'une capsule terminale, dont les bords de l'ouverture ou du péristome sont simples, divisés en trente-deux, quarante-huit ou soixante-quatre dents réunies au sommet par une membrane en opercule qui

ferme la capsule, recouverte par une coiffe intérieure, petite et oblique, et une autre coiffe extérieure, grande et revêtue de poils ferrugineux et couchés.

Ses racines forment des souches très-longues, étendues sur la terre, garnies de fibres menues. Il s'en élève des tiges simples, quelquefois divisées à leur base, droites, hautes de trois à cinq pouces, garnies à leur base de petites feuilles en formes d'écailles jaunâtres, lancéolées, cachées dans les gazons; les autres, qui jouissent de l'air libre, sont vertes, un peu rougeâtres à leur sommet, linéaires-lancéolées, très-finement dentées en scie, appliquées contre la tige, recourbées à leur sommet; les supérieures plus longues.

Du centre des feuilles à l'extrémité des tiges, s'élève un pédoncule rougeâtre, solitaire, terminé par un bourrelet circulaire, sur lequel est placée une capsule quadrangulaire, droite, puis inclinée; la coiffe extérieure est ovale, aiguë, couverte de longs poils brillans, soyeux, d'un jaune d'or ou rougeâtre. Le péristome est pourvu de soixante-quatre dents; l'opercule plat, muni au centre d'un bec pyramidal.

Les fleurs mâles sont situées à l'extrémité des tiges, sur des individus séparés, renfermées dans de petites rosettes de feuilles très-rapprochées, presque transparentes, très-aiguës, imbriquées de couleur rougeâtre ou purpurine. Ces rosettes poussent souvent de leur centre un et successivement plusieurs autres jets, qui donnent à ces plantes l'aspect d'articles emboîtés les uns dans les autres. (P.)

Le polytric est inodore et n'offre qu'une saveur très-légèrement astringente. Comme son usage médical est tombé en désuétude, les chimistes ne se sont point occupés de son analyse : il ne paraît guère mériter qu'on en fasse un objet spécial de recherches.

Qui croirait, toutefois, que des qualités physiques aussi faibles et aussi bornées aient pu donner lieu à administrer cette mousse dans nos maladies, à la décorer de propriétés merveilleuses et d'une puissance dont les plantes les plus énergiques ne jouissent même pas? Si l'on eût consulté le rapport des sens et le résultat de l'observation, on eût sans doute bientôt reconnu son impuissance complette, et l'on aurait senti la nécessité de la reléguer parmi cette multitude de plantes inertes dont les progrès des lumières ont fait justice, et dont

la matière médicale commence enfin à se débarrasser. Mais l'amour du merveilleux d'une part, la crédulité de l'autre, et par-dessus tout cette funeste et déplorable pharmacomanie qui a si long-temps asservi et asservit encore tant de têtes médicales toujours prêtes à s'exercer sur des chimères, lui ont fait attribuer des effets miraculeux dans des maladies où sa plus grande utilité serait de n'être pas nuisible. De là les vertus astringentes, résolutives, incisives, béchiques, sudorifiques et ménagogues, etc., dont elle a été libéralement décorée, quoique aucune observation précise n'en ait constaté l'existence.

Comment croire, en effet, d'après l'autorité de divers auteurs de matière médicale, que la décoction de ce polytric dissipe les obstructions, dissolve les calculs urinaires des reins et de la vessie, et guérisse l'inflammation de la plèvre? Peut-on admettre, avec certains auteurs, qu'elle est un puissant sudorifique; avec d'autres, qu'elle provoque la menstruation, et avec quelques-uns, qu'elle diminue et arrête cet écoulement lorsqu'il est trop abondant? Est-il plus rationnel de croire que sa décoction, appliquée en fomentation sur la tête, empêche la chute des cheveux et remédie à l'alopécie, en faisant repousser ceux qui sont tombés par les progrès naturels de l'âge ou par accident? Quand on connaît la marche et le caractère des affections que je viens d'indiquer, peut-on s'empêcher de sourire au récit de tant de merveilles et de tous ces effets miraculeux du polytric? et lorsqu'on réfléchit que de semblables assertions ne reposent que sur de pures hypothèses, et qu'elles sont le simple produit de l'imagination, peut-on s'empêcher de les reléguer au rang des fables et des absurdités qui ont envahi le domaine de la médecine dans des temps d'ignorance et de barbarie?

En regardant comme non avenu tout ce qui a été débité sur les prétendues vertus vraies ou fausses du polytric, on doit donc lui appliquer littéralement la judicieuse remarque de M. Decandolle sur la famille des mousses, à laquelle il appartient. « Leurs vertus, dont quelques-unes sont contradictoires, sont certainement très-faibles ou entièrement illusoires: d'après la saveur presque uniforme de toutes les mousses, on peut y soupçonner un léger principe astringent; mais le parti le plus sûr est de les regarder comme inutiles, ou au moins comme inconnues. »

POLYTRIC.

Cette plante entière, ainsi que la poussière qui est renfermée dans ses opercules, ont été administrées à la dose de quatre grammes (un gros) et plus, en décoction, dans cinq hectogrammes (une livre) d'eau.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

La plante représentée de grandeur naturelle, offre, sur des pieds différens, des individus stériles ; un autre porte deux rosettes, dans lesquelles sont contenus les organes mâles, et enfin d'autres présentent les divers états de l'urne.)

1. Périchet.
2. Coupe verticale d'une rosette, dans laquelle on voit des organes mâles, les uns plus grêles et articulés.
3. Organe mâle, grossi, lançant la liqueur fécondante, accompagné de deux filets articulés.
4. Urne ou capsule, dépourvue de sa coiffe chevelue, et portant encore l'intérieure.
5. La même, dépouillée de ses deux coiffes, et dont on a soulevé l'opercule.
6. La même, dépourvue de ses coiffes et de son opercule, et dont on a soulevé l'épiphragme.
7. La même, coupée en travers, pour faire voir que la columelle présente quatre loges.
8. Séminules.

Turpin P. Lambert J.e sculp.

POMME DE TERRE.

a l l.

CCLXXX.

POMME DE TERRE.

Latin	SOLANUM TUBEROSUM ESCULENTUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 5, sect. 1. Tournefort, clas. 2, sect. 7, gen. 1. SOLANUM TUBEROSUM; *caule inermi herbaceo, foliis pinnatis integerrimis, pedunculis subdivisis.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas. 8, ord. 7, *famille des solanées.*
Italien	TARTUFFOLO; POMO DI TERRA.
Espagnol	PATATA.
Portugais	PATATA.
Français	POMME DE TERRE; PARMENTIÈRE.
Anglais	POTATOES.
Allemand	KARTOFFEL; ERDAPPEL.
Hollandais	AARDAPPEL.
Danois	JORDOEBLE.
Suédois	JORDPAERON.
Polonais	ZIEMNE JABLKO.
Russe	SEMLENAJA JAGOD.

La pomme de terre signale à notre reconnaissance les noms de Walter Raleigh et celui de Parmentier : le premier, comme auteur de la découverte de cette précieuse racine; le second, comme en ayant propagé la culture et fait connaître les bonnes qualités par ses expériences et ses écrits.

Cette plante est une des nombreuses espèces du genre *morelle* (*solanum*, Lin.), caractérisé par un calice à cinq divisions; une corolle en roue; le tube court, le limbe ouvert et plissé, divisé en cinq lobes; cinq étamines; les anthères rapprochées, à deux loges, s'ouvrant au sommet, par deux pores; un ovaire supérieur; le style filiforme, le stigmate aigu. Le fruit est une baie succulente, à deux ou plusieurs loges contenant des semences nombreuses, éparses.

Ses racines sont longues, fibreuses, chargées çà et là de gros tubercules oblongs ou arrondis, qui portent exclusivement le nom de *pomme de terre*, dont il existe un grand nombre de variétés.

Ses tiges sont tendres, herbacées, fistuleuses, un peu ramifiées,

légèrement velues, garnies de feuilles glabres, alternes, irrégulièrement pinnatifides; les lobes ou les folioles ovales, terminées en pointe, un peu velues à leurs bords, de grandeur fort inégale.

Les fleurs sont terminales, disposées à l'extrémité d'un long pédoncule en un corymbe quelquefois un peu incliné. La corolle est blanche ou un peu violette; ses lobes obtus.

Son fruit est une baie molle, divisée en plusieurs cellules par des cloisons intermédiaires, renfermant des semences nombreuses.

(P.)

L'aspect sinistre de cette plante, l'odeur nauséeuse qu'elle présente dans l'état frais, lorsqu'on la froisse, semblent, au premier aperçu, y annoncer des propriétés délétères analogues à celles de la plupart des solanées. Toutefois, cette odeur, qui est surtout très-développée dans les fruits, lorsqu'on les écrase, et qui se retrouve avec un caractère particulier dans les tubercules, lorsqu'ils sont accumulés en grande quantité dans le même lieu, devient à peine sensible dans ces derniers, lorsqu'on les considère isolément, et y disparaît même presque entièrement par la dessiccation et par la coction, opérations qui rendent leur saveur purement farineuse. Ces tubercules, désignés sous le nom de pommes de terre, contiennent environ 0,75 d'eau de cristallisation, 0,16 de fécule amilacée et 0,09 de parenchyme. Ces proportions varient toutefois dans les différentes variétés de pommes de terre. Par l'analyse comparative de quarante-sept de ces variétés, M. Vauquelin a trouvé que onze d'entre elles recèlent depuis un cinquième jusqu'à un quart de leur poids d'amidon; deux seulement n'en ont donné qu'un huitième. Onze variétés n'ont diminué que des deux tiers par la dessiccation, et ce sont justement celles qui ont donné le plus d'amidon. Deux ont perdu les trois quarts, et six près des quatre cinquièmes de leur poids, par la même opération.

La quantité des parties solubles contenues dans le suc de la pomme de terre, et qu'on obtient par le lavage, s'élève aux deux ou trois centièmes de la masse, et se compose de sept à huit substances; savoir : 1° environ sept millièmes d'albumine colorée; 2° douze millièmes de citrate de chaux; 3° un millième d'asparagine ; 4° une très-petite quantité de résine amère, aromatique, cristalline; 5° du

phosphate de potasse et du phosphate de chaux; 6° du citrate de potasse et de l'acide citrique; 7° quatre ou cinq millièmes d'une matière animale particulière. Cette dernière matière, et la substance résineuse, sont les seules parties de la pomme de terre qui soient odorantes. Ce sont elles qui donnent à ce tubercule l'odeur et la saveur qui le caractérisent, et il serait curieux de déterminer par des expériences cliniques leur mode d'action sur l'économie animale.

La fécule, lorsqu'on l'a obtenue dans l'état de pureté, sous forme d'amidon, est insoluble dans l'eau froide, mais elle est soluble dans une petite quantité d'eau bouillante, et se prend avec elle en une masse gélatineuse tremblante, transparente et susceptible d'être transformée par la dessiccation en une gomme blanche diaphane, analogue au salep. Enfin le parenchyme des pommes de terre contient encore une certaine quantité de fécule et du sucre, source de l'alcool qu'il est susceptible de fournir par la distillation.

Par suite de son odeur vireuse et de son analogie avec plusieurs autres plantes de la même famille, on avait cru d'abord qu'à l'exemple de la plupart de ses congénères, cette solanée était douée de propriétés narcotiques ou stupéfiantes, et qu'elle était par conséquent anodine, calmante, répercussive; mais ces vertus, si elle les possède, y sont si faiblement prononcées, que les vaches et plusieurs autres animaux dévorent chaque jour, sous nos yeux, de plus ou moins grandes quantités de ses feuilles et de ses tubercules sans en éprouver le moindre inconvénient.

Cependant les feuilles et les sommités du *solanum tuberosum*, comme calmantes et stupéfiantes, ont été recommandées à l'extérieur, soit en décoction, soit sous forme de cataplasmes, contre les contusions, les diastases, les entorses, les luxations et autres lésions locales accompagnées de douleur. On s'en est également servi, dans quelques cas, contre la brûlure, les chancres et les cancers. Mais leurs effets narcotiques ne sont pas assez constatés, ni leurs succès dans les affections que nous venons d'indiquer, appuyés par un assez grand nombre d'observations, pour qu'on puisse y avoir recours avec confiance, et pour ne pas leur préférer la morelle, la belladone et autres solanées, dont la puissance narcotique n'est pas douteuse. Je ne parle pas de la prétendue vertu lithontriptique qu'on a attri-

buée à cette plante, parce qu'elle ne repose sur aucune expérience clinique.

Si les propriétés médicamenteuses de la pomme de terre sont douteuses et fort incertaines, il n'en est pas de même des qualités nutritives de ses tubercules. Ces précieuses productions, qu'on peut considérer comme des excroissances ou exostoses farineuses de la racine, très-anciennement connues en Amérique, et introduites en Europe vers le commencement du seizième siècle, occupent un des premiers rangs parmi les substances alimentaires. C'est surtout aux savans travaux et aux philantropiques efforts de l'illustre Parmentier, que nous sommes redevables de l'heureuse extension de sa culture et de son emploi parmi nous. C'est donc à juste titre qu'on a proposé de substituer le nom de *parmentière* à la plante qui les produit, pour consacrer la mémoire de ce bienfaiteur de l'hmanité, associé à jamais à une des plus précieuses et des plus utiles conquêtes que l'homme ait faites sur la nature. Après le froment et le riz, aucune production végétale n'est en effet aussi précieuse, ni aussi universellement utile. La grande quantité de fécule qu'elle renferme en fait un aliment très-nourrissant, d'une digestion facile et d'un emploi très-salutaire. Toutes les objections faites contre son usage, ainsi que l'observe M. Decandolle, sont oubliées. « Lors même qu'on parviendrait, ce qui n'a pas encore été fait, à en extraire quelque peu d'extractif narcotique, il ne faut pas perdre de vue que tous nos alimens renferment une petite dose d'un principe excitant, qui, s'il y était en plus grande quantité, pourrait être mortel, mais qui y est nécessaire pour leur servir de condiment naturel. » Les personnes dont les forces digestives sont épuisées par la vie sédentaire, des maladies ou des excès, en feraient difficilement, à la vérité, leur nourriture exclusive, ou s'en trouveraient moins bien que les personnes robustes. Mais alors, en leur faisant subir différentes préparations, en les associant à différens condimens et à d'autres substances alimentaires, elles peuvent devenir très-avantageuses aux estomacs les plus délicats et même aux malades.

Cuites sous la cendre, au four, dans l'eau ou à la vapeur, les pommes de terre sont directement employées, comme base de l'alimentation, par toutes les nations de l'Europe. Les pauvres y trouvent, à

peu de frais, un aliment très-nourrissant, qui leste bien l'estomac et qui est leur unique ressource dans les temps de disette, et les riches un moyen de varier leurs mets et de multiplier leurs jouissances. On les associe avec avantage aux viandes et aux jus qu'on en retire, aux graisses, au beurre, au lait, aux œufs, au sucre, et autres substances végétales. On les transforme ainsi en une variété innombrable de mets plus ou moins délicats, toujours fort nourrissans, presque toujours salutaires, et qui figurent avec le même succès sur les tables les plus modestes, comme sur celles qui sont le plus somptueusement servies. On en fait des soupes, des pâtes, des salades, des bouillies, des purées, des ragoûts, des fritures, des beignets et des gâteaux. Coupées en tranches et séchées au four, on peut les conserver très-long-temps, sans altération, avec toutes leurs qualités nutritives, les transporter à de grandes distances et s'en servir ainsi dans les voyages de long cours. Cuites à la vapeur, dépouillées de leur épiderme, séchées et réduites en farine, on peut également les conserver très-long-temps pour les usages alimentaires. On en fait du vermicel, du sagou et même de très-bon pain, si on a le soin d'y ajouter un peu de farine de froment. L'amidon qu'on retire de la pomme de terre crue, en la râpant sur un tamis, dans de l'eau, au fond de laquelle il se précipite, a toutes les qualités de celui que l'on retire du froment, et sert aux mêmes usages économiques. On en compose des crêmes légères, qui, convenablement édulcorées et aromatisées, fournissent aux convalescens et aux malades un aliment analeptique très-agréable. Les parfumeurs en font diverses poudres cosmétiques. Il sert aux blanchisseuses et à différens fabricans d'étoffes, à la préparation de l'empois, avec lequel on donne de la consistance et du lustre au linge blanc et à plusieurs tissus. La gomme transparente, qu'on obtient par la dessiccation de la gelée que l'amidon forme avec l'eau bouillante, offre toutes les propriétés de la gomme arabique, et peut être employée aux mêmes usages économiques, médicaux et pharmaceutiques. Enfin, la substance parenchymateuse de ces tubercules, long-temps dépréciée et rejetée comme inutile, contient encore beaucoup de matière nutritive; desséchée et réduite en farine, elle a plus de saveur que le gruau de froment; mêlée avec la farine des céréales, elle éprouve la fermentation pa-

naire, et donne de fort bon pain. On sait qu'après la congélation, les pommes de terre se ramollissent, et son alors rejetées comme impropres à aucun usage. Il ne faut cependant pas croire qu'elles aient entièrement perdu leurs qualités nutritives. Des expériences récentes ont prouvé qu'on peut encore, dans cet état, en retirer une certaine quantité de fécule amilacée, qui a les mêmes qualités que celle qu'elles fournissent avant cette altération de leur parenchyme.

Quoique les vaches et quelques autres herbivores mangent quelquefois les feuilles de cette solanée, soit dans l'état frais, soit dans l'état sec, les animaux, en général, préfèrent les tubercules, qu'on leur donne crus, coupés, hachés, ou cuits à l'eau. Dans ce dernier état, on s'en sert surtout avec avantage pour engraisser les bœufs les veaux, les cochons et la volaille de toute espèce.

Deux autres espèces de solanum originaires de l'Amérique, le *solanum montanum* et le *solanum Valenzuela*, cette dernière nouvellement découverte par le botaniste de ce nom, produisent aussi des tubercules farineux et nourrissans comme notre pomme de terre.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Corolle ouverte, à la base de laquelle on aperçoit l'insertion des cinq étamines.
2. Étamines grossies, afin de faire voir que l'anthère biloculaire laisse échapper le pollen par les deux trous qui la terminent.
3. Calice et pistil.
4. Fruit entier de grosseur naturelle.
5. Graine isolée.

Mme E. Panckoucke del. Lambert J. sculp.

POMMIER.

CCLXXXI.

POMMIER.

Grec	μηλεα, Dioscorides.
Latin	MALUS FLORE PLENO; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 6. Tournefort, clas. 21, sect. 8, gen. 5.
	PYRUS MALUS; *foliis serratis, umbellis sessilibus*. Linné, *icosandrie pentagynie*. Jussieu, clas. 14, ord. 10, *famille des rosacées*.
Italien	MELO; POMO.
Espagnol	MANZANO.
Portugais	MACEIRA.
Français	POMMIER.
Anglais	APPLE-TREE.
Allemand	APFELBAUM.
Hollandais	APPELBOOM.
Danois	ABBLETROEE.
Suédois	APPELTRAED.
Polonais	JABLON.
Russe	JABLON.
Illyrien	JABUKA.
Finlandais	OMENA.
Calmouc	ALEMA.
Arabe	TYFFAH.
Persan	SIR.
Chinois	PIN-PO.

Le pommier est un arbre indigène de l'Europe, enlevé depuis longtemps à nos forêts et livré à l'industrie des agriculteurs. Ses fruits, adoucis par leurs soins, ont produit un grand nombre de variétés, distinguées par leur saveur acide ou douce, par leur consistance ferme, tendre ou cassante, par leur grosseur, leur forme, leur couleur, etc.

Linné n'avait formé qu'un seul genre du pommier et du poirier. Dans l'usage habituel, on les a toujours tenus séparés; ils sont en effet constamment distincts par la saveur et la forme de leurs fruits: les autres caractères leur sont communs. Ils consistent dans un calice à cinq divisions; cinq pétales insérés sur les bords du calice

ainsi que les étamines en grand nombre; un ovaire inférieur, surmonté de cinq styles velus réunis par leur base; autant de stigmates. Le fruit est une pomme charnue, glabre, ombiliquée, tant en dessus qu'en dessous, contenant dans son centre cinq loges cartilagineuses; un ou deux pepins dans chaque loge.

Dans le poirier, les cinq styles sont distincts à leur base; le fruit est ordinairement en forme de toupie, ombiliqué seulement au sommet, et non à la base, comme dans le pommier.

Le pommier, dans son état sauvage, est un arbre de moyenne grosseur, d'une hauteur médiocre; ses rameaux sont étalés, ordinairement épineux : les individus que j'ai observés dans la forêt de Villers-Cotterets, n'avaient point d'épines.

Les feuilles sont pétiolées, alternes, éparses ou réunies par bouquets, ovales, un peu aiguës, légèrement dentées, d'un vert sombre en dessus, velues en dessous.

Les fleurs sont d'un blanc mêlé de rose, assez grandes, disposées en une ombelle presque sessile; elles produisent des fruits glabres, arrondis, très-acerbes dans les individus sauvages. (P.)

Le nom commun de pomme, *pomum malum*, *μηλον*, que les anciens donnaient indistinctement à presque tous les fruits horaires, soit à noyaux, soit à pepins, et même à ceux que nous considérons comme des baies, est exclusivement réservé parmi nous aux fruits du pommier. Ces fruits, dont le parenchyme est ferme et succulent, exhalent une odeur qui, dans certaines circonstances, est manifestement éthérée, et offrent une saveur à la fois sucrée, acidulée et comme vineuse. Toutefois, sous ces différens rapports, et sous ceux du volume, de la forme, de la couleur, de l'époque de leur maturité et de leur goût plus ou moins agréable, les pommes offrent un très-grand nombre de variétés. Les agronomes en comptent même plus de deux cents bien déterminées, et résultats des modifications que la culture et la greffe ont opérées à la longue sur le pommier sauvage, qui paraît être la souche commune de tous ceux que l'on cultive dans nos jardins et dans nos vergers. Du mucilage, du sucre et un acide très-abondant et d'une nature particulière, que les chimistes ont désigné sous le nom d'*acide malique*, sont les matériaux immédiats dont se compose le parenchyme de ces fruits. Leurs pepins

renferment, sous une enveloppe corticale brune, une substance blanche, consistante, de nature oléagineuse, analogue à la substance des amandes, et composée, comme elle, d'huile douce, de mucilage et de fécule.

A raison de leurs qualités acides, mucilagineuses, et sucrées, les pommes, ainsi que le suc qu'on en exprime, jouissent à un haut degré des propriétés nourrissantes, tempérantes, rafraîchissantes, émollientes et légèrement laxatives. A l'exemple de presque tous les fruits acidulés et sucrés, leur décoction dans l'eau pourrait être administrée avec avantage, comme boisson, dans presque toutes les maladies aiguës, et dans beaucoup de maladies chroniques. On s'en trouverait bien dans les irritations de l'appareil digestif, telles que les fièvres bilieuses, muqueuses et adynamiques, les diarrhées et les dysenteries. Elle ne serait pas moins utile dans la néphrite, la cystite, la blennorrhagie, la strangurie et autres maladies inflammatoires des voies urinaires. On en fait plus particulièrement usage dans les catarrhes bronchiques et dans les engouemens des poumons. Floyer s'en est servi avec un grand succès sur lui-même, dans l'asthme dont il était atteint. On rapporte même que des chevaux asthmatiques furent guéris de cette affection après avoir dévoré une grande quantité de pommes. Ne pourrait-on pas s'en servir souvent dans les exanthêmes aigus, avec beaucoup plus d'avantage, que de la plupart de ces tisanes non moins compliquées que dégoûtantes, qui ont le seul privilège de fatiguer le malade? Le suc de ces fruits, récemment exprimé, a été employé avec un grand succès contre le scorbut. Transformé par la fermentation en une liqueur vineuse et acide, très-connue sous le nom de *cidre*, il est également très-utile dans cette affection, ainsi que l'ont observé Huxham, Lind et beaucoup d'autres.

Cuites, dépouillées de leur épiderme, de leur pepins et des cloisons qui les séparent, et réduites en pulpe, les pommes peuvent être employées à l'extérieur, avec avantage, sous forme de cataplasmes, pour calmer la douleur et favoriser la résolution des phlegmons, des furoncles, des bubons et autres tumeurs inflammatoires. On en a surtout recommandé l'application sur les yeux, dans certains cas d'ophthalmie. Cette même pulpe, associée à la cire, sous

forme d'onguent, a joui de beaucoup de réputation contre les hémorroïdes et contre les gerçures des lèvres, les fissures, l'intertrigo et autres lésions de la peau. Si le pommier était relégué à l'extrémité du Nouveau-Monde, ou bien si ses fruits nous étaient apportés à grands frais des parties les plus reculées de l'Asie ou de l'Afrique, leurs qualités médicamenteuses auraient été élevées jusqu'aux nues; mais il croît au milieu de nous; chaque année, il nous donne libéralement des fruits en abondance, et ce motif, sans doute, les a fait déprécier comme médicament.

En revanche, les pommes sont d'un très-grand usage comme aliment, et d'une très-grande utilité par la boisson diététique qu'on en retire. Par la coction, elles deviennent entièrement pulpeuses, un peu moins acides et beaucoup plus sucrées; cette préparation les rend ainsi, en quelque sorte, plus nutritives, plus faciles à digérer, et par conséquent préférables pour les valétudinaires, les malades et les convalescens. Mais dans l'état de crudité, comme après la cuisson, elles constituent un aliment rafraîchissant, aussi agréable que salutaire, qui convient à presque tous les hommes, et qui peut, dans presque tous les cas, remplacer avantageusement les fruits d'été. Les pommes conviennent toutefois plus particulièrement aux jeunes gens, aux temperamens bilieux et sanguins, aux individus très-ardens, à ceux qui sont sujets aux irritations gastriques et aux affections inflammatoires. On leur a reproché, il est vrai, d'occasioner un sentiment de gêne à l'estomac, des flatuosités; on les a même accusées de produire des fièvres intermittentes et surtout la dysenterie. Mais ces assertions sont purement erronées, car si ces fruits, pris en trop grande quantité, peuvent rendre la digestion pénible et occasioner la diarrhée ou autres accidens, à des sujets dont les forces digestives sont épuisées par des excès, des études opiniâtres ou de longs chagrins, leur usage modéré ne peut qu'être en général très-utile. On conçoit même qu'on pourrait en tirer un grand parti, soit comme moyen curatif, soit comme moyen prophylactique, dans les fièvres intermittentes et dans la dysenterie, comme dans le scorbut, les dartres, l'éléphantiasis et autres maladies d'irritation.

Le cidre qu'on obtient, en soumettant à la fermentation le suc

retiré des pommes par l'expression, est un liquide vineux, doux et acide, remarquable surtout par la grande quantité d'acide carbonique qu'il renferme. Les personnes affaiblies et très-délicates se trouvent moins bien, dit-on, de son usage, que de celui du vin ou de la bière. Mais, en général, il constitue une boisson très-agréable et fort salutaire, ainsi qu'on peut s'en assurer par la beauté, la force et la vigueur des Normands et des habitans de la Biscaye, qui en font leur boisson ordinaire. Parmi les inconvéniens purement illusoires qu'on a reprochés à l'usage de cette boisson diététique, on l'accuse, d'une manière spéciale, de produire nne maladie très-grave, désignée sous le nom de colique végétale. Cependant, cette affection n'est autre chose que la colique saturnine; ses symptômes sont parfaitement identiques avec ceux de cette dernière, et, au lieu d'en accuser le cidre, ne doit-on pas l'attribuer, avec plus de raison, aux oxides ou sels de plomb qui se trouvent accidentellement en dissolution dans cette liqueur, soit qu'ils y aient été introduits, pendant la fabrication, par divers ustensiles qui contiennent ce métal, soit qu'ils y aient été ajoutés par les marchands, pour en diminuer l'acidité.

Comme médicament, les pommes se donnent en décoction dans l'eau ou le lait, en quantité variable, selon les circonstances. Leur suc récemment exprimé, peut se donner de soixante à cent-vingt grammes (deux à quatre onces) et plus. On en fait un sirop fort agréable, qu'on peut administrer à la dose de plusieurs onces. On en fait également des tablettes dites pectorales, d'un très-bon usage dans les maladies de poitrine. Les pommes entrent dans la composition du sirop de *Mésué*, préparé avec le séné, dans celle de l'onguent contre les gerçures. Les parfumeurs en préparent aussi une pommade cosmétique.

La faculté qu'ont ces fruits de se conserver d'une année à l'autre, les rend extrêmement précieux pendant l'hiver, et favorise singulièrement leur usage dans nos climats tempérés. Soit cuits, soit crus, ils sont constamment une partie essentielle du dessert, et figurent sans cesse, avec honneur, sur nos tables. Les cuisiniers les associent avec avantage à plusieurs de nos alimens, et en font, entre autres mets très-délicats, des marmelades, des compotes, des tourtes et

des beignets. Les confiseurs en préparent des pâtes, des conserves et des gelées qui sont extrêmement avantageuses pour les convalescens et les malades, et d'un goût délicieux. Les pharmaciens emploient quelquefois leur pulpe pour envelopper les pilules et en favoriser la déglutition. Leurs semences, dépouillées de leur épiderme, peuvent, à l'exemple des amandes, servir à la préparation des émulsions. Enfin, un des plus grands usages des pommes est relatif à la fabrication du cidre. Pour cela, on les concasse grossièrement, on les soumet à l'action du pressoir : le suc qui en découle alors est mis dans des cuves. Là, il éprouve la fermentation vineuse et se transforme, par cette opération, en un liquide doux, piquant, effervescent et susceptible d'enivrer. Mais il est à remarquer que l'on préfère, pour cet objet, les pommes les plus âpres et les plus aigres, tandis qu'on réserve, pour le service des tables, celles dont la saveur est douce et plus ou moins parfumée, comme la reinette.

L'écorce du pommier est astringente et quelquefois employée dans la teinture en jaune.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux deux tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Bouquet de fleurs.
2. Fruit coupé dans sa longueur.

Turpin P. Lambert J.e Sculp.

POULIOT.

CCLXXXII.

POULIOT.

Grec. . . . . γληχον, Dioscorides.

Latin. . . . .
- PULEGIUM LATIFOLIUM ; Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 4.
- MENTHA AQUATICA, seu PULEGIUM VULGARE ; Tournefort, cl. 4, sect. 2, gen. 10.
- MENTHA PULEGIUM ; *floribus verticillatis, foliis ovatis obtusis subcrenatis, caulibus subteretibus repentibus, staminibus corollis longioribus.* Linné, *didynamie gymnospermie.* Jussieu, clas. 8, ord. 6, *famille des labiées.*

Italien. . . . . PULEGGIO.
Espagnol. . . . . POLEO.
Portugais. . . . . POEJO.
Français. . . . . POULIOT ; AVOLON.
Anglais. . . . . PENNYROYAL MINT.
Allemand. . . . . POLEY.
Hollandais. . . . . POLEY.
Danois. . . . . POLEY.
Suédois. . . . . POLEJA.
Polonais. . . . . POLEY.
Hongrois. . . . . CSOMBOR.
Chinois. . . . . PO-HO.

Le pouliot, rangé parmi les menthes, participe à leur odeur aromatique, et croît avec la plupart d'entre elles, aux lieux humides, sur le bord des fossés et des étangs. Son caractère essentiel étant le même que celui de la menthe, je ne le répéterai pas ici.

Ses racines sont dures, un peu grêles, traçantes, blanchâtres et fibreuses. Il s'en élève plusieurs tiges grêles, rameuses, quadrangulaires, longues de huit à dix pouces et plus, quelquefois rougeâtres, un peu velues, couchées, puis redressées à l'époque de la fleuraison.

Les feuilles sont opposées, médiocrement pétiolées, ovales, assez semblables à celles de l'origan, longues de six à douze lignes médiocrement dentées, nerveuses et parsemées de quelques poils rares.

Les fleurs sont pédonculées, purpurines ou de couleur rose, quelquefois blanches, réunies par verticilles denses, axillaires, distans,

diminuant de grosseur à mesure qu'ils approchent du sommet, occupant une grande partie des tiges, et formant par leur ensemble des épis droits.

Le calice est tubulé, rougeâtre, un peu velu, à cinq petites dents ciliées, inégales, fermé par des poils pendant la maturation.

La corolle est une fois plus longue que le calice, pubescente en dehors ; la lèvre supérieure entière; les étamines très-saillantes ; l'une des quatre semences souvent avortée. (P.)

Cette plante est remarquable par une odeur fragrante, comme spiritueuse, et par une saveur aromatique, chaude, comme camphrée, qui répand un sentiment de chaleur dans l'intérieur de la bouche et du pharynx. Elle contient une huile volatile très-fragrante et brûlante, une certaine quantité de camphre, et probablement aussi certains principes de la nature de l'extractif, dont l'eau et l'alcool s'emparent également, en acquérant ainsi, jusqu'à un certain point, les propriétés de la plante elle-même.

Ces qualités physiques établissent, comme on voit, une grande analogie entre le pouliot et la menthe poivrée, de laquelle il se rapproche également par ses propriétés médicales. Comme elle, il excite vivement la plupart des appareils, soit de la vie animale, soit de la vie organique : il paraît même agir avec plus d'énergie. C'est ainsi, au rapport de Haller, que cette plante, appliquée à demeure sur la peau, l'irrite au point d'y déterminer l'ulcération. Introduite dans l'appareil digestif, elle produit un sentiment de chaleur dans l'estomac, augmente l'action de ce viscère et celle de l'intestin ; circonstances qui lui ont fait accorder, à juste titre, des propriétés toniques et échauffantes, et avec beaucoup moins de raison, les titres de stomachique et carminative. Quelquefois elle agit, soit directement, soit sympathiquement sur la peau, et provoque la transpiration; d'autres fois elle dirige son action sur les reins et excite la sécrétion des urines; plus souvent, elle active l'exhalation bronchique et favorise ainsi l'expectoration. De là, les vertus diaphorétiques et béchiques dont elle a été décorée. Les anciens, et Galien entre autres, avaient particulièrement remarqué son action sur l'utérus, et la mettaient ainsi au rang des emménagogues et des anthystériques, place que plusieurs modernes lui ont conservée. Enfin, c'est par

suite de son action vive et instantanée sur le système nerveux, qu'elle est généralement regardée comme antispasmodique, et recommandée contre l'hystérie, l'asthme, la toux convulsive et autres affections nerveuses.

L'extrême diffusibilité des principes du pouliot rend en effet cette plante très-propre à porter rapidement son action dans toute l'économie et à stimuler tous nos organes. On pourrait par conséquent administrer son infusion alcoolique avec succès, si l'on manquait d'autres moyens plus puissans, dans la syncope, l'asphyxie et la paralysie. Elle pourrait être également utile dans les flatuosités, la goutte atonique et l'hypocondrie. On en fait plus particulièrement usage dans le traitement de l'aménorrhée, de l'hystérie et de l'asthme.

La toux convulsive est de toutes les affections spasmodiques, celle contre laquelle on a le plus recommandé cette espèce de menthe. Ray, Boyle, Sauvages, ont attribué une efficacité particulière à son infusion aqueuse contre ces affections. Werlhoff, il est vrai, n'en a retiré aucun effet. Cullen avoue même que le pouliot lui a paru nuisible dans la coqueluche, ainsi que tous les échauffans. Mais peut-être que cette différence, dans les résultats de l'action du pouliot, tient à la diversité des circonstances concomitantes dans lesquelles se trouvaient les malades. Il faut, en effet, se ressouvenir sans cesse que cette plante est essentiellement stimulante, et que si elle convient lorsque la toux convulsive et autres affections que je viens d'indiquer, sont accompagnées d'atonie et exemptes de phlogose et d'irritation, on ne pourrait l'employer, sans inconvénient, dans les circonstances contraires, et surtout lorsque il y a un état pléthorique, ou une excessive sensibilité de certains organes, ainsi que cela a lieu ordinairement pour l'utérus, dans la plupart des hystéries et des suppressions menstruelles, et comme cela paraît aussi avoir eu lieu dans les coqueluches dans lesquelles les auteurs cités ont administré cette plante.

Cette menthe se donne à dose variable, en infusion théiforme. Son infusion vineuse peut être administrée de soixante à cent quatre-vingt grammes (deux à six onces) en plusieurs prises. Son huile volatile se donne à la dose de deux à six gouttes, dans un excipient approprié, tel que le sucre, un jaune d'œuf, un looch, une émulsion.

La dose de son eau distillée est de trente-deux à cent-vingt grammes (environ une à quatre onces) dans une potion convenable. Le sirop qu'on en prépare se donne à trente et soixante grammes (environ une à deux onces) et au delà.

Chez les Grecs, le pouliot était employé aux usages culinaires, et servait comme condiment à assaisonner les substances alimentaires.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Feuille (moitié) vue en dessus, pour faire voir les glandules qui tapissent sa surface.
2. Fleur entière.
3. Pistil.
4. Calice ouvert, à la base duquel on voit trois graines, la quatrième avortée.

283.

Turpin Pinx^t *Lambert J^e Sculp^t*

POURPIER.

a 11

POURPIER.

Grec.	ανδραχνη, Dioscorides.
Latin.	PORTULACA ANGUSTIFOLIA SYLVESTRIS; Bauhin, Πιναξ, lib. 7, sect. 6. Tournefort, clas. 6, sect. 1, gen. 2. PORTULACA OLERACEA; *foliis cuneiformibus, floribus sessilibus.* Linné, *dodécandrie monogynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 4, *famille des portulacées.*
Italien.	PORCELLANA; PORTULACA.
Espagnol.	VERDOLAGA.
Portugais.	BELDROEGA.
Français.	POURPIER.
Anglais.	PURSLANE.
Allemand.	PORTULAK.
Hollandais.	PORSELEIN.
Danois.	PORTULAK.
Suédois.	PORTULAK.
Polonais.	KURZA NEGA.
Russe.	SCHRUCHA.
Calmouc.	ASSUN OBISON.
Persan.	CHOLSA.
Chinois.	MA-CHI-HIEN.

Les Indes orientales nous ont fourni le pourpier. On le trouve également dans plusieurs contrées de l'Amérique. Il s'est depuis longtemps naturalisé dans une grande partie de l'Europe. Son caractère essentiel consiste dans un calice bifide, persistant, comprimé; cinq pétales; six à douze étamines; un ovaire supérieur, quelquefois adhérant par sa base avec le calice; un style court, à quatre ou cinq stigmates.

Le fruit est une capsule ovale, à une seule loge, s'ouvrant transversalement en deux parties, renfermant des semences nombreuses, adhérentes à cinq placenta situés au centre.

Ses tiges sont couchées ou un peu redressées, lisses, tendres, charnues et rameuses; les rameaux alternes, axillaires.

Les feuille sont alternes, charnues, très-épaises, lisses, glabres,

un peu oblongues, très-obtuses, en forme de coin, et rétrécies en pétiole à leur base, caduques, plus petites dans les individus sauvages; les feuilles supérieures plus petites et presque rapprochées en verticille, surtout dans les individus cultivés, au centre desquelles naissent ensemble plusieurs fleurs, petites, sessiles, qui s'ouvrent à onze heures du matin et se ferment vers deux heures de l'après-midi.

Le calice est divisé en deux valves; la corolle jaune; le nombre des étamines varie de huit à douze : les capsules sont ovales, un peu coniques.

Dans les individus cultivés, on distingue plusieurs variétés : les unes à feuilles larges, plus grandes; les autres d'un vert jaunâtre qui domine dans toute la plante. Celle-ci porte le nom de *pourpier doré.* (P.)

Le pourpier est dépourvu d'odeur; il offre une saveur acide mucilagineuse et un peu âcre. Toutefois cette légère âcreté disparaît par la coction, et alors il est purement mucilagineux et acide. Ses qualités résident essentiellement dans le suc aqueux et fort abondant que renferment ses tiges et ses feuilles. On ne s'est pas encore convenablement occupé de son analyse chimique; de sorte que l'on sait bien qu'il renferme beaucoup de mucilage et un acide, mais on ignore complètement la nature particulière de ce dernier.

Cette plante, ainsi que son suc récemment exprimé, jouissent manifestement des propriétés rafraîchissantes, adoucissantes et laxatives; propriétés en vertu desquelles elle a été recommandée dans diverses maladies aiguës et inflammatoires. Toutefois, comme la matière médicale abonde en plantes de la même nature, et dans lesquelles ces propriétés sont même plus développées et exemptes du principe âcre qui leur est associé dans le pourpier, on y a rarement recours.

Quelques auteurs parlent cependant avec éloge de ses bons effets dans les inflammations des viscères abdominaux, dans les affections bilieuses aiguës, dans la strangurie et autres maladies semblables où il s'agit de calmer une irritation plus ou moins vive. Son usage a même été particulièrement recommandé dans le scorbut, où l'expérience a prouvé que toutes les substances mucilagineuses, sucrées et acides, sont d'une si grande utilité. Les semences de cette plante

grasse, de nature oléagineuse, et placées parmi les quatre semences froides, étaient regardées, par Hippocrate, comme emménagogues. Elles ne peuvent cependant exciter ou favoriser l'écoulement menstruel, comme on le sent bien, que dans les cas où l'utérus est le siège d'une irritation, ou dans un état de surexcitation vitale; et dans ceux où la suppression des règles serait due à un état pléthorique. Et alors ne serait-il pas nécessaire de recourir à des moyens plus directement débilitans? Murray rapporte que les Suédois, pour détruire leurs verrues, les frottent avec les feuilles de pourpier écrasées. Mais le suc de ces feuilles est trop peu énergique, et on peut dire trop inerte, pour que ces excroissances cutanées cèdent souvent à un semblable moyen.

On pourrait administrer le pourpier en décoction convenablement édulcorée. Son suc exprimé a été donné à la dose de soixante-quatre à cent vingt-huit grammes (deux à quatre onces). Il fait ordinairement partie des sucs et des bouillons d'herbes que beaucoup de médecins prescrivent, et que beaucoup de malades crédules avalent au printemps, sous le vain et ridicule prétexte de purifier le sang, de désobstruer les viscères, etc., expressions vides de sens, et déplorables restes d'une doctrine entièrement erronée.

Comme aliment laxatif et rafraîchissant, le pourpier figure avec avantage parmi les plantes oléracées, et s'emploie souvent dans divers préparations culinaires. Il est vrai que, mangé en grande quantité, surtout dans l'état de crudité, il peut rendre la digestion pénible et même produire un trop grand relâchement du ventre, ainsi que Ray l'a observé; mais, mangé avec modération, particulièrement lorsqu'il est cuit à l'eau et associé à nos autres alimens, il est très-salutaire, surtout en été et dans les pays chauds, ainsi qu'aux tempéramens bilieux, aux constitutions sèches et irritables, et aux sujets qui s'exercent beaucoup. Dans toutes sortes de circonstances, il a même l'avantage de modifier et d'affaiblir l'excitation trop vive que produisent souvent, dans l'appareil digestif, les viandes et les mets épicés dont on se gorge souvent outre mesure. C'est ainsi qu'on le mange dans la soupe, en salade, ou cuit à l'eau et associé au beurre, au lait, au sucre, au vin, aux jus de viandes, et à différentes espèces de sauces. On le confit, en outre, à la manière des cornichons, avec le vinai-

gre, le poivre, le sel, le thym et autres aromates, et on le conserve ainsi pour s'en servir, pendant l'hiver, à différens usages culinaires.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Calice et pistil.
2. Fruit tel qu'il s'ouvre dans sa maturité.
3. Graine grossie.

Turpin P. *Lambert J.e Sculp.*

PRIMEVÈRE

a. ll

PRIMEVÈRE.

Latin	VERBASCUM PRATENSE ODORATUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 6, sect. 6. PRIMULA VERIS HORTENSIS; *flore luteo, umbellato.* Tournefort, cl. 2, sect. 2, gen. 2. PRIMULA VERIS; *foliis dentatis rugosis.* Linné, *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas 8, ord. 1, *famille des lysimachies.*
Italien	PRIMAVERA; PRIMOLA.
Espagnol	PRIMAVERA; HIERBA DE SAN PABLO.
Portugais	PRIMA VERA.
Français	PRIMEVÈRE; PRIMEROLLE; COUCOU.
Anglais	OXLIPS; PRIMROSE.
Allemand	PRIMEL; SCHLUESSELBLUME.
Hollandais	SLEUTELBLOEM.
Danois	OKEDRIF.
Suédois	OKELAEGG.
Polonais	BUKWICA BIALA.
Russe	BUKWIZA.

Les bois, les prés humides, le bord des ruisseaux, sont parés, au retour de chaque printemps, de nombreuses primevères. Sous les noms de *coucou*, de *brayettes*, de *primerolles*, elles nous reportent à cet âge dont l'agréable souvenir nous attache à tous les objets qui ont contribué à ses amusemens.

La primevère ne se distingue essentiellement des *androsace* que par le tube de sa corolle dépourvu de glandes à son orifice. Son calice est tubulé, persistant, à cinq dents : le tube de la corolle cylindrique; le limbe à cinq lobes échancrés au sommet; cinq étamines renfermées dans le tube; un ovaire supérieur; un style filiforme; le stigmate globuleux. Le fruit est une capsule polysperme à une seule loge, s'ouvrant au sommet en cinq ou dix valves peu profondes. Les semences sont nombreuses, attachées à un placenta libre et central.

Ses racines sont composées d'une souche grosse, un peu rougeâtre, odorante, garnie de longues fibres presque simples, blanches et charnues. Elles produisent des feuilles toutes radicales, ridées,

ovales-oblongues, épaisses, obtuses, plus ou moins pubescentes, un peu blanchâtres en dessous, dentées à leurs bords, rétrécies en pétiole à leur base.

Du centre des feuilles s'élèvent une ou deux hampes droites, nues, cylindriques, un peu pubescentes, longues de quatre à cinq pouces, terminées par une ombelle de fleurs odorantes, pédicellées, pendantes, munies à la base des pédicelles, d'une sorte d'involucre à folioles courtes, subulées.

Leur calice est d'un jaune pâle renflé, à cinq angles saillans, à cinq dents courtes et obtuses; le tube de la corolle renflé, de la longueur du calice; le limbe concave, à cinq lobes courts, d'un jaune pâle, marqués de cinq taches orangées; l'ovaire arrondi; la capsule glabre, ovale-oblongue; les semences brunes, ridées.

On avait confondu, comme variétés, avec cette espèce, le *primula elatior* et le *primula acaulis seu grandiflora.* La première, distinguée par son calice, au moins d'un tiers plus court que celui de la corolle, a cinq dents très-aiguës; les hampes plus longues; les fleurs inodores. La seconde a ses fleurs portées par des pédoncules simples, velus, uniflores, quelquefois réunis à leur base en forme d'ombelle; les calices aussi longs que le tube de la corolle; celle-ci est d'un jaune de soufre, son limbe plane, à cinq grands lobes.

Les *oreilles d'ours,* cultivées dans nos jardins, appartiennent également aux primevères. (P.)

La racine de cette plante exhale, dans l'état frais, une odeur fragrante, comme anisée, et offre une saveur légèrement astringente et un peu amère : ses feuilles, dont le goût est purement herbacé, sont à peu près inodores; mais ses fleurs, dont la saveur est douce, sont remarquables par la suavité de leur arôme. Cartheuser en a retiré un quart d'extrait aqueux et environ un sixième d'extrait résineux. Du reste, les chimistes n'ont pas cherché à déterminer la nature de son principe aromatique dont l'eau et l'alcool s'emparent également, ni de ses autres matériaux immédiats.

La primevère, comme toutes les substances fragrantes, exerce une action manifeste sur le système nerveux, et par conséquent sur le cerveau. Elle paraît même produire une sorte de sédation dans quelques cas, à la manière des excitans diffusibles, parmi lesquels elle

se place naturellement. Sa racine, qui excite particulièrement la pituitaire, a été recommandée comme sternutatoire, sous forme pulvérulente. Suivant Boerhaave, son infusion acéteuse, introduite par aspiration dans les fosses nasales, aurait, dans certains cas, dissipé la douleur de dent. Chomel attribue aussi à cette racine la propriété de faire disparaître les vertiges, l'hémicranie et autres symptômes nerveux qui résultent de la suppression des règles.

L'herbe ou la plante entière a été également préconisée contre les affections nerveuses, et particulièrement contre l'apoplexie, le balbutiement, l'hémiplégie et la paralysie. Le nom d'herbe à paralysie, *primula paralyseas*, sous lequel elle a été désignée par quelques auteurs, indique même, sinon son efficacité dans cette maladie, au moins la haute opinion qu'on a eue jadis de ses prétendues vertus antiparalytiques. Matthiole attribue libéralement à l'infusion de cette plante, appliquée en onction sur la tête, la propriété de dissiper les céphalalgies rebelles, effet que Ray accorde aussi au suc des feuilles et des fleurs pris intérieurement dans du lait.

Ces dernières, privées de leur calice, sont même généralement regardées comme les parties les plus actives de la primevère, et comme essentiellement nervines, céphaliques et hypnotiques. Boerhaave et Linné leur reconnaissaient la faculté de calmer la douleur, de provoquer le sommeil, et d'opérer même différens phénomènes sédatifs. Suivant Bergius, leur infusion aurait été employée utilement contre les douleurs rhumatismales.

Que conclure de toutes ces assertions en faveur de la primevère, si ce n'est que les succès qu'on lui attribue sont loin d'avoir été constatés par un assez grand nombre d'observations, et que les éloges qu'on lui a donnés sont au moins exagérés? Si, à défaut de faits précis et d'observations cliniques, on voulait juger de son action d'après ses qualités physiques, on pourrait même la regarder comme une plante très-peu active, peu digne par conséquent de figurer parmi les médicamens, et susceptible d'être expulsée de la matière médicale sans inconvénient, ainsi que l'ont fait Cullen, Peyrilhe et autres habiles observateurs.

La primevère entière, ou ses fleurs seules, se donnent en infusion, à la dose d'une poignée sur un litre d'eau. Leur eau distillée

peut être prescrite de trente-deux à soixante-quatre grammes (une à deux onces) et plus, dans un julep ou une potion appropriée. On en préparait jadis une conserve et un sirop qui ne sont plus en usage.

L'infusion théiforme de ses fleurs, d'une belle couleur d'or et d'une odeur très-agréable, est quelquefois en usage comme boisson diététique. Dans quelques contrées, on soumet cette liqueur à la fermentation, en y ajoutant du sucre ou du miel et des citrons, et on en prépare ainsi une liqueur acide et vineuse, assez agréable et fort utile pendant l'été.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Pistil et corolle ouverte appartenant à l'individu figuré.
2. Pistil et corolle ouverte pris sur un autre individu.
3. Fruit contenu dans une partie du calice.
4. Le même, tel qu'il s'ouvre, en dix parties, au sommet, au moment de la maturité.
5. Un autre, coupé horizontalement, pour faire voir le placenta central.
6. Graine de grandeur naturelle.
7. Graine grossie.

Turpin P.t Lambert J.e Sculp.t

PRUNIER.

a.l.l.

CCLXXXV.

PRUNIER.

Grec	κοκκυμηλα, Dioscorides.
Latin	PRUNUS; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 6. Tournefort, cl. 21, sect. 7, gen. 1. PRUNUS DOMESTICA; *pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis.* Linné, *icosandrie monogynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 10, *famille des rosacées.*
Italien	PRUGNO.
Espagnol	CIRUELO.
Portugais	AMEXIEIRA.
Français	PRUNIER.
Anglais	PLUM-TREE.
Allemand	PFLAUMENBAUM.
Hollandais	PRUIMBOOM.
Danois	BLOMMER.
Suédois	PLOMMON.
Polonais	SLIWINA.
Russe	SLIWNIK.
Hongrois	SZILVA.
Turc	ERIK.
Arménien	DAMBUT.
Georgien	KLIAWI.
Arabe	BARKUK.

Le prunier sauvage, que Linné a désigné sous le nom de *prunus insitiæ*, est très-probablement le type de tous nos pruniers domestiques, auxquels il sert de greffe, et que l'on cultive depuis très-longtemps. Linné a réuni dans le même genre le prunier et le cerisier. Ils ne diffèrent, en effet, que par quelques particularités dans les fruits. Ceux du cerisier sont glabres, jamais couverts de poussière glauque; le noyau est lisse, arrondi, marqué latéralement d'un angle peu saillant. Les fruits du prunier sont couverts d'une poussière glauque; leur noyau est ovale ou oblong, comprimé, aigu au sommet, un peu raboteux, sillonné et anguleux vers ses bords.

Le calice est concave, caduc, à cinq lobes; il renferme cinq péta-

les insérés sur le calice, ainsi que des étamines en grand nombre; un ovaire supérieur, surmonté d'un style et d'un stigmate orbiculaire. Le fruit est un drupe contenant, dans une enveloppe pulpeuse, un noyau monosperme.

Le prunier est un arbre d'une médiocre grandeur. Son bois est rougeâtre, agréablement veiné; son écorce brune et cendrée; ses rameaux étalés; les feuilles alternes, longuement pétiolées, ovales-oblongues, d'un vert sombre en dessus, blanchâtres et pubescentes en dessous, fortement dentées à leurs bords.

Les fleurs sont blanches, solitaires, pédonculées; le calice un peu réfléchi; les fruits ovales, d'une grosseur médiocre, d'une saveur acerbe, excepté dans les individus cultivés.

Les variétés du prunier cultivé sont très-nombreuses et mentionnées dans tous les ouvrages d'agriculture. Le prunier sauvage a ses feuilles plus ovales, moins alongées, roulées à leurs bords; ses fleurs ordinairement géminées; ses rameaux épineux à leur sommet dans leur vieillesse.

On distingue encore le *prunier épineux*, arbrisseau assez commun dans les haies, diffus, très-rameux, souvent en buisson; ses feuilles sont petites, ovales, dentées; ses fleurs solitaires, se montrant avant les feuilles; ses fruits petits, d'un bleu foncé, connus sous le nom de *prunelles*. (P.)

Dans l'état agreste et sauvage, les fruits de cet arbre ont une saveur farineuse et acerbe; mais, modifiés par la culture et par la greffe, quel que soit le grand nombre de variétés qu'ils présentent, sous le rapport du volume, de la forme, de la couleur, de leur odeur, de leur saveur, et du degré de consistance de leur parenchyme, ils deviennent pulpeux, succulens, acquièrent quelquefois un arôme très-suave, et toujours une saveur douce, sucrée, légèrement acidule, et très-agréable. Leur pulpe, dans tous les cas, renferme un noyau dur et ligneux, dans l'intérieur duquel se trouve une amande dont la substance blanche et amère contient de l'huile douce, du mucilage, et une certaine quantité d'acide prussique, cause de son amertume. Leur pulpe succulente se compose de mucilage, de sucre, et d'une certaine quantité d'acide végétal.

En vertu de la présence de ces principes constituans, la pulpe

des prunes jouit de propriétés éminemment nutritives, analeptiques, rafraîchissantes, adoucissantes, relâchantes et légèrement laxatives. Il en résulte que la décoction de ces fruits pourrait être employée avec autant d'avantage que toute autre dissolution mucilagineuse et sucrée, dans les maladies fébriles, dans les phlegmasies et autres affections aiguës qui réclament de semblables moyens. Il n'est pas douteux qu'elle serait plus utile dans les angines, les catarrhes, les diarrhées, la dysenterie, et dans les affections inflammatoires de l'appareil urinaire, que la plupart des tisanes, aussi fastidieusement composées que désagréables, dont on ne cesse, pour l'ordinaire, de fatiguer les malades. On pourrait également en faire usage dans la phthisie pulmonaire, et autres affections organiques du même genre. Toutefois on a rarement recours aux prunes fraîches, comme médicament : on n'en fait usage, sous ce rapport, que lorsqu'elles ont été desséchées; et alors il paraît qu'elles sont plus particulièrement laxatives, et employées de préférence dans les ardeurs d'entrailles, contre la constipation, dans les embarras gastriques, les fièvres bilieuses, et autres irritations intestinales.

Quoique les prunes, par leurs qualités alimentaires et adoucissantes, occupent un rang distingué parmi les fruits d'été, et constituent un aliment très-agréable et très-salutaire, il règne contre elles, dans le monde, un préjugé d'autant plus injuste qu'il est fondé sur une erreur. On les accuse d'occasioner la dysenterie, tandis que leur usage modéré, lorsqu'elles sont bien mûres, peut être considéré, non-seulement comme un moyen de guérir, mais encore comme un des plus puissans moyen de prévenir cette affection intestinale. Sans doute que ces fruits, lorsqu'ils sont prématurés, à cause des qualités âpres et acerbes qu'ils présentent dans cet état, peuvent, quand on en mange surtout en trop grande quantité, produire des diarrhées, la dysenterie, et même d'autres maladies; mais lorsqu'elles sont mûres, et prises avec modération, leur usage ne peut être que salutaire, et particulièrement exempt des accidens qu'on lui a faussement attribués. Comme aliment diététique, on pourrait même en retirer un grand avantage dans plusieurs affections de l'appareil digestif, dans le scorbut, les dartres, la lèpre, et autres maladies chroniques de la peau. Prises en grande quantité, et pendant long-temps, les pru-

nes fraîches, suivant le judicieux Peyrilhe, produisent quelquefois des effets merveilleux dans les affections chroniques chaudes.

Les prunes, soit fraîches soit sèches, peuvent être administrées en décoction dans l'eau, en quantité variable, selon les circonstances. Leur pulpe peut se donner à la dose de plusieurs onces dans l'espace de vingt-quatre heures. Leurs amandes sont quelquefois, à cause de leur amertume, ajoutées, en petite quantité, aux semences dont on prépare les émulsions, pour donner à ces préparations médicamenteuses une légère amertume propre à en favoriser la digestion.

Les variétés les plus estimées de ce fruit, telles que la reine-claude, le damas-violet, et quelques autres, font l'ornement et les délices de nos tables pendant l'été. Les cuisiniers en préparent des marmelades, des compotes, des tourtes, et autres mets d'excellent goût. Les confiseurs en font des dragées, des pâtes, et autres bonbons; on les confit au sucre, on les conserve dans des sirops, dans l'eau-de-vie, et autres liqueurs, pour le service des tables. Mais leur usage le plus commun et le plus utile, est d'être transformées en *pruneaux*. Dans cet état, les prunes se mangent plus particulièrement cuites à l'eau, et, alors, elles constituent un aliment laxatif et rafraîchissant, d'un usage très-répandu et très-avantageux.

En fermentation avec l'eau, les prunes fraîches forment une liqueur vineuse et acidulée, dont on peut retirer de l'alcool par la distillation.

Leurs amandes, à raison de leur amertume, peuvent être employées comme condiment dans les mets doux, fades et sucrés, pour en relever le goût et en faciliter la digestion. Mais il ne faut pas perdre de vue, que l'acide prussique, auquel elles doivent leur amertume, les rend vénéneuses, et qu'on ne doit ainsi les employer qu'en très-petite quantité.

La gomme jaunâtre et transparente, qui suinte, sous forme de gouttes ou de larmes, de l'écorce du prunier, a toutes les propriétés de la gomme arabique, et pourrait être employée aux mêmes usages.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleurs. 2. Fruit coupé dans sa longueur.

Turpin P.   Lambert J.e Sculp.

PULMONAIRE.

—

PULMONAIRE.

Latin.	....	SYMPHYTUM MACULOSUM, sive PULMONARIA LATIFOLIA; Bauhin, Πιναξ, lib. 7, sect. 2. PULMONARIA VULGARIS LATIFOLIA; *flore albo*. Tournefort, cl. 2, sect. 4, gen. 5. PULMONARIA OFFICINALIS; *foliis radicalibus ovato-cordatis scabris*. Linné, *pentandrie monogynie*. Jussieu, clas. 8, ord. 9, *famille des borraginées*.
Italien.	....	POLMONARIA.
Espagnol.	....	PULMONARIA.
Portugais.	....	PULMONARIA.
Français.	....	PULMONAIRE.
Anglais.	....	COMMON LUNGWORT.
Allemand.	....	LUNGENKRAUT; OFFICINELLES LUNGENKRAUT.
Hollandais.	....	LONGEKRUID.
Danois.	....	LUNGEURT.
Suédois.	....	LUNGOERT.
Polonais.	....	PLUCNIK.
Russe.	....	MEDUNIZA.
Bohémien.	....	PLICNJK.
Tatare.	....	KOIWIEK.

Des taches d'un blanc livide, éparses sur les feuilles de cette plante, et que l'on a comparées aux abcès qui affectent le poumon, lui ont fait donner le nom de *pulmonaire*, et soupçonner qu'elle pouvait être favorable dans les maladies qui attaquent cet organe. Des idées plus justes éclairent aujourd'hui la science médicale.

Le caractère essentiel de la pulmonaire consiste dans un calice à cinq angles, à cinq lobes; une corolle en entonnoir; le tube nu à son orifice; le limbe à demi ouvert, partagé en cinq lobes obtus : cinq étamines insérées un peu au dessous de l'orifice du tube; les anthères droites et conniventes; un ovaire supérieur, à quatre lobes : un style; le stigmate échancré : quatre semences (quatre noix) placées dans le fond du calice persistant.

Ses racines sont composées de grosses fibres fasciculées, presque

simples, chargées d'un grand nombre de filamens très-déliés : il s'en élève des tiges droites, hautes d'environ un pied, médiocrement rameuses, velues, un peu anguleuses.

Ses feuilles radicales sont ovales, pétiolées, décurrentes sur les pétioles, hérissées de poils courts, parsemées de taches blanchâtres; les feuilles caulinaires alternes, sessiles, plus allongées, plus étroites, très-entières, quelquefois sans taches, traversées par une nervure simple.

Les fleurs sont disposées en un bouquet terminal, un peu paniculées, peu nombreuses, sessiles sur les ramifications; leur calice est hérissé de petits tubercules, divisé en cinq dents aiguës; la corolle rougeâtre, de couleur bleue dans sa vieillesse; le tube au moins de la longueur du calice. Cette plante croît au printemps, dans les bois. (P.)

La pulmonaire est entièrement inodore. Sa saveur est herbacée et un peu mucilagineuse. La couleur noire que prend son infusion, quand on y verse du sulfate de fer, y décèle la présence d'un principe astringent; mais ce principe y est en si petite quantité, qu'il ne fait aucune impression sur nos organes : de sorte qu'on peut la considérer comme essentiellement composée d'un mucilage visqueux. Toutefois, on a remarqué qu'elle donne, par la combustion, un septième de son poids de cendres très-amères et abondantes en potasse.

A raison de sa qualité mucilagineuse, plusieurs auteurs lui ont reconnu des propriétés adoucissantes, émollientes et humectantes. Mais il faut avouer que ces propriétés y sont bien faiblement développées, et qu'elle ne peut point ainsi soutenir la concurrence avec les malvacées et autres substances végétales exclusivement mucilagineuses et émollientes, qu'on doit par conséquent lui préférer toutes les fois qu'il est nécessaire d'opérer une médication atonique. Cependant, on lui a prodigué les épithètes de pectorale, béchique, et on l'a recommandée en conséquence contre les maladies de poitrine. On lui a également attribué, sans doute à cause des traces de stypticité qu'elle présente, de prétendues vertus agglutinatives, vulnéraires, et, par suite, une sorte d'efficacité contre les plaies. Mais si sa décoction aqueuse peut être employée au pansement de ces sortes de lésions, avec plus d'avantage que les spiritueux, les astringens, les

résines, les baumes, et autres prétendus vulnéraires qui ne font en général que retarder leur guérison, et que les progrès récens de l'art de guérir ont enfin bannis de la pratique chirurgicale; il n'en faut pas moins convenir, qu'elle peut y être remplacée, avec avantage, comme topique, par l'eau pure, le seul et véritable vulnéraire par excellence. A l'égard des éloges qu'on lui a prodigués contre les affections thorachiques, et spécialement contre l'hémoptysie et la phthisie pulmonaire, ils ne reposent sur aucune observation précise. Spielmann, Murray, Peyrilhe, Alibert, et beaucoup d'autres, conviennent même qu'elle ne peut y avoir eu que des succès illusoires. Mais les feuilles de cette plante présentent des taches comme grisâtres, qui ressemblent grossièrement à celles qu'on remarque à la surface des poumons sains, et cette légère analogie a suffi à l'imagination active et peu réglée de certains auteurs du moyen âge, pour la proclamer comme le remède par excellence des maladies des poumons, dont elle a ainsi emprunté le nom.

Cette plante a été administrée, soit en infusion, soit en décoction, à la dose d'une poignée dans un litre d'eau. Mais, au total, elle est une de celles dont la matière médicale pourrait le plus facilement se passer; et, de nos jours, les médecins éclairés y ont rarement recours.

On emploie quelquefois, sous le nom de *pulmonaire*, le *lichen pulmonarius*, qui, à l'exemple du lichen d'Islande, contient beaucoup de mucilage nutritif et du tannin, et offre une saveur muqueuse, très-amère. Cette dernière qualité le fait employer avec succès, dans plusieurs contrées, en guise de houblon, à la fabrication de la bière. Il jouit, du reste, des mêmes propriétés médicales que le lichen d'Islande, et, comme lui, il a été particulièrement recommandé dans les maladies chroniques des poumons, où il ne convient guère, toutefois, que lorsqu'il a été dépouillé, par l'eau, de sa qualité amère.

PULMONAIRE.

(La plante est de grandeur naturelle.)

1. Feuille radicale au trait.
2. Calice.
3. Pistil.
4. Tube d'une corolle, ouvert, au sommet duquel sont insérées les étamines.
5. Étamine grossie.
6. Calice ouvert, contenant quatre graines mûres.
7. Graine isolée.

287

Turpin P^t. Lambert J^e Sculp^t.

PYRETHRE.

a!!

CCLXXXVII.

PYRÈTHRE.

Grec.	πυρεθρον, Dioscorides.
Latin.	PYRETHRUM FLORE BELLIDIS; Bauhin, Πιναξ, lib. 4, sect. 4. ANTHEMIS PYRETHRUM; *caulibus simplicibus unifloris decumbentibus, foliis pinnato-multifidis.* Linné, *syngénésie polygamie superflue.* Jussieu, clas. 10, ord. 3, *famille des corymbifères.*
Italien.	PIRETRO.
Espagnol.	PIRETRO; PELITRE.
Portugais.	PIRETRO.
Français.	PYRÈTHRE.
Anglais.	PELLITORY OF SPAIN.
Allemand.	BERTRAM.
Hollandais.	BERTRAM.
Danois.	BERTRAMSURT; SPYTTEURT.
Suédois.	BERTRAM.
Polonais.	ZEBNE ZIELE.

La pyrèthre, née dans les montagnes de l'Atlas, dans le Levant, l'Italie, et même dans les environs de Montpellier, occupe, par l'élégance de ses fleurs, un rang distingué dans un genre (l'*anthémis*) déjà en réputation pour les belles espèces qu'il fournit à nos parterres. Son caractère essentiel consiste dans des fleurs radiées. Le calice commun est hémisphérique, composé d'écailles imbriquées, oblongues, presque égales, scarieuses sur leurs bords; le disque est occupé par des fleurons tubulés, hermaphrodites, à cinq dents; cinq étamines syngénèses; un style. A la circonférence sont situés des demi-fleurons femelles, nombreux, fertiles, plus longs que le calice; un style; deux stigmates; les semences non aigrettées, couronnées par une petite membrane entière ou dentée; le réceptacle convexe, garni de paillettes.

Ses racines sont longues, épaisses, fusiformes, charnues, au moins de la grosseur du doigt, rudes et brunes en dehors, blanches en dedans, garnies de fibres. Au rapport de M. Desfontaines, lorsqu'elles sont maniées fraîches, elles font éprouver, à la main, une sensa-

tion de froid, à laquelle succède une chaleur assez vive. Les Maures en font usage pour assaisonner leurs alimens; ils les pulvérisent et s'en frottent le corps pour ranimer la transpiration.

De ses racines s'élèvent plusieurs tiges simples ou médiocrement rameuses, un peu couchées, longues de huit à dix pouces et plus, terminées par une, deux ou trois fleurs.

Les feuilles sont d'un vert tendre, presque deux fois ailées, un peu charnues, les pinnules courtes, velues, finement découpées, aiguës; les feuilles inférieures étalées en rosette.

Les fleurs sont grandes, fort belles, terminales et ordinairement solitaires; les écailles du calice fortement imbriquées, linéaires, un peu brunes à leurs bords; les demi-fleurons de la circonférence, linéaires, blanchâtres en dessus, d'un beau pourpre violet en dessous; les fleurons du centre d'un jaune pâle.

Les semences sont glabres, comprimées, membraneuses à leurs bords et à leur sommet; le réceptacle convexe, garni de paillettes obtuses, élargies à leurs sommet. (P.)

La racine de cette plante, telle qu'on la trouve dans le commerce, est de la longueur d'un pouce, et de la grosseur du petit doigt, d'un brun fauve à l'extérieur, et blanche intérieurement. Son odeur est à peu près nulle, sa saveur est piquante, âcre, légèrement acide, et laisse, pendant long-temps, dans la bouche et sur les lèvres, un sentiment de chaleur brûlante. Ses propriétés actives paraissent essentiellement résider dans une matière résineuse que l'alcool lui enlève facilement; de sorte que son extrait spiritueux est beaucoup plus âcre que son extrait aqueux. Ce dernier, en revanche, est plus abondant, ainsi que Léwis, Neuman et Cartheuser l'ont constaté.

La pyrèthre agit sur l'économie animale avec force et à la manière des excitans âcres. Ramollie et appliquée à demeure sur la peau, elle y détermine la phlogose, et même les ulcérations. L'irritation qu'elle opère dans l'intérieur de la bouche, excite vivement les glandes buccales, parotides et autres, et produit la sécrétion d'une grande quantité de salive. Son action n'est pas moins prononcée sur la membrane pituitaire; lorsqu'on l'introduit dans les fosses nasales, elle provoque de violens éternuemens. De semblables effets tendraient à faire croire, qu'introduite dans les voies digestives, cette

racine serait susceptible d'exciter vivement l'action de l'estomac, de l'intestin, et, par suite, de divers autres appareils de notre économie. Toutefois, on n'en fait point usage à l'intérieur, et l'on s'est en général borné à l'employer comme topique.

C'est ainsi qu'on l'introduit dans la bouche, soit en substance et sous forme solide, comme masticatoire, soit en décoction, sous forme de gargarisme, dans les douleurs rhumatismales des dents et des gencives. Elle jouit même, sous ce rapport, d'une certaine réputation contre la paralysie de la langue. Dans cette affection, on emploie aussi quelquefois la pyrèthre en poudre, pour provoquer l'éternuement, et une abondante sécrétion de mucosités nasales. L'huile de cette racine, préparée par infusion, était employée par Galien en onctions, le long de la colonne vertébrale, contre les fièvres intermittentes, la stupeur et la paralysie. Quelques auteurs ont bien recommandé l'emploi intérieur de la pyrèthre, dans les maladies pituiteuses des poumons, et peut-être pourrait-elle y être utile dans quelques cas rares : mais en général, comme la prétendue pituite, ou les mucosités dont la membrane muqueuse des bronches est quelquefois surchargée, est ordinairement le résultat de la phlogose ou de l'irritation de cette membrane, ne doit-on pas craindre de l'augmenter par un médicament aussi actif?

Cette racine peut être administrée en substance, et sous forme pulvérulente, de vingt-cinq centigrammes à un gramme (cinq à vingt grains), ou en décoction, à la dose d'un à quatre grammes (environ un scrupule à un gros). Quelques pharmaciens en préparent, avec le sucre, des espèces de pastilles en usage contre les maux de dents. Elle est souvent remplacée, dans les officines, par la racine de l'*achillea ptarmica*.

Les Egyptiens et les anciens Grecs paraissent avoir fait usage de la racine de pyrèthre; les Romains l'employaient, comme condiment, dans leurs préparations culinaires. De nos jours, les Asiatiques la mangent confite au sucre, et s'en servent, de temps immémorial, à divers usages économiques. Elle nous vient de l'Égypte et de Tunis, par la voie du commerce; on la cultive dans la Thuringe et à Magdebourg.

PYRÈTHRE.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux deux tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Fleuron du centre.
2. Fleuron de la circonférence.

Turpin P.t *Lambert J.e Sculp.*

QUINQUINA (*officinal*)

a 11

CCLXXVIII.

QUINQUINA OFFICINAL.

Latin	....	CINCHONA CONDAMINEA; *foliis ovali lanceolatis, nitidis, infra ad axillas nervorum scrobiculatis; corolla limbo lanato; staminibus inclusis; capsulis ovatis.* Humboldt et Bonpland; *pentandrie monogynie.* Jussieu, clas. 11, ord. 2, *famille des rubiacées.*
Italien	....	CHINA.
Espagnol	....	QUINA, QUINA DE LOJA; CASCARILLA FINA.
Portugais	....	QUINA DE LOJA.
Français	....	QUINQUINA OFFICINAL.
Anglais	....	PERUVIAN BARK-TREE.
Allemand	....	OFFICINELLER CHINABAUM.
Hollandais	......	KIFABOOM.
Danois	....	KINATREE.
Suédois	....	KINATRAED.

Cette écorce précieuse, connue sous le nom de *quinquina*, découverte au Pérou, vers l'an 1638, est fournie par plusieurs espèces d'arbres du même genre, auxquelles il est difficile de rapporter, avec certitude, les diverses sortes de quinquina répandues dans le commerce. Il est même très-probable que l'on a confondu beaucoup de variétés de quinquina produites par le même arbre, dépendantes de l'âge, du sol, du climat et des parties de l'arbre sur lesquelles les écorces ont été récoltées, et que l'on a cru appartenir à des arbres différens.

Ce genre, nommé *cinchona* par Linné, offre pour caractère essentiel : un calice persistant, à cinq dents; une corolle tubulée; le tube cylindrique; le limbe à cinq divisions profondes; cinq étamines insérées vers le milieu du tube de la corolle; un ovaire inférieur; le style filiforme, terminé par un stigmate en tête, simple ou un peu bifide. Le fruit est une capsule oblongue, à deux valves, à deux loges; les valves courbées en dedans à leurs bords, formant, à l'époque de la maturité une séparation, et offrant l'apparence de deux capsules :

chacune d'elles renferme plusieurs semences oblongues, comprimées, entourées d'une aile membraneuse, attachées à un réceptacle central.

Le quinquina des boutiques, que l'on rapportait d'abord au *cinchona officinalis* de Linné, a été reconnu appartenir à une autre espèce, que MM. Humboldt et Bonpland ont nommée *cinchona condaminea* (*Pl. æquin.*, 1, pag. 33, tab. 10). Wahl lui avait conservé le nom de *cinchona officinalis*, et avait nommé l'espèce de Linné, *cinchona pubescens*.

Cet arbre, assez commun au Pérou, supporte des rameaux opposés, couverts d'une écorce rude, marquée de cicatrices et de rides transverses.

Les feuilles sont médiocrement pétiolées, opposées, ovales-lancéolées, aiguës, glabres à leurs deux faces, vertes en dessus, plus pâles en dessous, accompagnées, à la base des pétioles, de deux petites stipules caduques.

Les fleurs sont disposées en une panicule terminale; ses rameaux trichotomes, ses pédoncules pubescens, munis, à leur base et vers leur milieu, de petites bractées opposées, aiguës.

Le calice se termine par cinq petites dents courtes, aiguës; la corolle est longue d'un demi-pouce et plus, pubescente en dehors; les découpures du limbe plus courtes que le tube; les anthères non saillantes; l'ovaire tomenteux.

Le fruit consiste en une capsule glabre, ovale-oblongue, au plus d'un demi-pouce, de couleur brune, marquée de quelques lignes peu élevées, à deux loges, qui s'écartent à leur base, et laissent échapper des semences arrondies, comprimées et bordées.

(P.)

Le quinquina, auquel MM. Humboldt et Bonpland ont imposé le nom de la Condamine, *cinchona condaminea*, pour consacrer la mémoire de cet illustre voyageur, qui, le premier, en a donné une bonne description, renferme, dans l'état frais, un suc jaunâtre, styptique et amer, qui découle de son écorce par incision, et que les indigènes emploient à différens usages Son écorce desséchée, désignée par les Espagnols sous les noms de *cascarilla fina*, *cascarilla de loxa*, etc., est connue, dans le commerce, sous les dénomina-

tions de *quinquina brun, quinquina gris, quinquina de loxa.*

Telle qu'on la trouve dans les officines, elle est mince, compacte, roulée en longs morceaux de cinq à six lignes de diamètre, et d'environ une demi-ligne d'épaisseur. Son épiderme un peu raboteux, est sillonné par des fissures transversales parallèles. Sa couleur est d'un gris obscur à l'extérieur, et d'un jaune rougeâtre à sa face interne. Sa cassure présente, à la loupe, de petits points brillans et comme résineux. Elle offre une saveur amère et styptique, accompagnée d'un arôme agréable, qui augmente par la pulvérisation, et donne une odeur balsamique aux boîtes dans lesquelles on la conserve. Il y a une variété de cette écorce dont l'épiderme est plus fin, la surface plus lisse, et dont la couleur est grise, tirant sur le jaune; c'est le quinquina jaune de loxa.

Cette écorce a été désignée sous le nom de quinquina officinal, parce qu'elle est la première dont on ait fait usage en médecine. Elle a été, pendant long-temps, la plus répandue dans le commerce, et on la regarde généralement comme l'espèce de quinquina la plus précieuse et la plus puissante. Sa supériorité est même tellement établie parmi les Espagnols, qu'elle est exclusivement réservée, par eux, aux usages de la pharmacie royale, et que, depuis long-temps, la cour de Madrid en fait surveiller l'exploitation en Amérique, par des pharmaciens distingués.

Comme si le merveilleux qu'on a toujours cherché à répandre, sur la découverte des médicamens, devait augmenter leur puissance, une ancienne tradition veut que les propriétés médicales du quinquina, qu'on suppose connues des Américains depuis un temps immémorial, leur aient été indiquées par des lions malades, qui se guérissaient de la fièvre en buvant, dans des marais encombrés de troncs et de branches de ce végétal, l'eau imprégnée de ses sucs amers. Cependant, M. Humboldt, dans son mémorable voyage en Amérique, interrogeant les Indiens, qu'il a souvent trouvés occupés à la préparation de cette écorce, a constamment recueilli, de leur bouche, qu'ils n'en faisaient aucun usage, qu'ils ne lui reconnaissaient aucune vertu, mais qu'ils en avaient un débit assuré pour l'exportation en Europe, où ils pensent qu'on l'emploie à la teinture. D'après ce fait, tout ce que l'on débite sur la découverte des vertus de ce médica-

ment, est une fable inventée à plaisir, et beaucoup plus digne de figurer dans un roman ou un mélodrame, que de servir de base à l'histoire médicale du quinquina. On rapporte, du reste, que la comtesse de Chinchon, épouse du gouverneur de Lima, fut guérie d'une fièvre intermittente, au moyen de cette substance, qui acquit ainsi tout à coup une vogue proportionnée au rang de cette femme, à l'ignorance et à la condescendance de ses courtisans. Transportée en Espagne, en 1640, elle y fut préconisée sous le nom de poudre de la comtesse. Quelques années après, les Jésuites en ayant envoyé en Italie, le cardinal de Lugo contribua beaucoup à en étendre l'emploi, sous les titres de poudre des jésuites, poudre du cardinal. De l'Italie, son usage se répandit rapidement en France, en Angleterre et en Allemagne. Mais un certain Talbon, ou Talbot, empirique anglais, qui avait eu l'idée de faire un secret de l'emploi de cette écorce, pour la guérison des fièvres intermittentes, étant parvenu à le vendre à Louis XIV, pour le prix de quarante-huit mille francs, contribua plus que toute autre chose, par son charlatanisme et par son audace, à mettre en vogue le quinquina. L'ignorance, la crédulité et l'engouement, ont ainsi beaucoup plus favorisé l'introduction de cette substance, dans la matière médicale, que les expériences directes et les observations précises, dont on ne s'est avisé que plus tard, et qui, trop souvent, ont encore été influencées ou entièrement subordonnées à l'idée préconçue des vertus de cette écorce.

D'après les recherches de plusieurs habiles chimistes de nos jours le quinquina contient du ligneux, un principe muqueux insipide, et du tannin. Mais, outre ces trois principes qui lui sont communs avec beaucoup d'autres végétaux, il renferme un acide particulier, désigné par M. Vauquelin, sous le nom d'*acide cinconique*. Cet acide ne se retrouve dans aucune autre substance; il est uni à la chaux, et se distingue par son acidité, sa cristallisation particulière, et la solubilité des sels qu'il forme avec les alcalis. Quelques chimistes ont cru reconnaître en outre, dans le quinquina, une matière de nature résineuse. Mais cette substance résiniforme est elle-même composée de deux nouveaux principes; le premier est une substance amère, d'une nature particulière, à laquelle M. Reuss a imposé le nom *amer cinconique*, et qui diffère du principe amer des autres

végétaux, par sa solubilité dans l'eau et dans l'alcool, par la couleur verte qu'il donne aux sels ferrugineux, et par le précipité qu'il forme avec la noix de galle. Le second est un principe colorant, que sa couleur rouge a fait nommer *rouge cinconique*, par le même auteur. Cette dernière substance est caractérisée par son insipidité, sa grande solubilité dans l'eau, son altérabilité par l'oxigène, son affinité avec l'amer du quinquina, et par le précipité qu'elle forme avec les sels métalliques. Cette analyse, toutefois, n'est pas particulière au quinquina gris, elle est commune aux autres espèces dont il est question dans cet ouvrage. Mais on ignore encore quel est celui de ces principes à qui il faut attribuer les propriétés médicales de cette écorce.

Le quinquina, en poudre, exerce une action tonique notable sur l'économie animale. Il facilite la digestion, augmente la chaleur générale et la fréquence du pouls; il est susceptible de diminuer les évacuations excessives de la peau et des membranes muqueuses. A haute dose, il occasione un sentiment d'oppression à l'épigastre, de la chaleur, de la pesanteur dans l'estomac, et quelquefois le vomissement et la diarrhée. D'après cette manière d'agir, mais plus encore d'après la nature de ses qualités physiques, le quinquina a été signalé, non-seulement comme un tonique puissant, et comme un astringent énergique, mais encore comme un fébrifuge infaillible, et comme l'antiputride par excellence. Cependant, si son action tonique et styptique est incontestable, il n'en est pas de même de la puissance antiseptique qu'on lui attribue; car, de ce que sa décoction retarde et arrête la putréfaction des matières animales qui y sont plongées, il ne s'ensuit pas qu'il produise le même effet dans l'état de vie, à supposer même que nos humeurs soient susceptibles de se corrompre et de se putréfier, avant la mort, ce que les lois de la vie ne permettent pas d'admettre. Mais si les vertus antiputrides du quinquina sont illusoires, que dire de sa propriété fébrifuge pour laquelle il est surtout en si grande réputation? Sans doute il a pu guérir un grand nombre de ces maladies, chez des sujets faibles, pâles, d'une sensibilité obtuse, et dont l'appareil digestif était exempt d'irritation. Mais quel est le moyen diététique ou pharmaceutique qu'on ne puisse gratifier d'un grand nombre de guérisons semblables.

Les toniques, les amers, les astringens, les aromatiques, les alcooliques et une foule de substances qui ne possèdent aucune de ces qualités, n'ont-elles pas été fréquemment employées avec succès contre les fièvres intermittentes? L'eau pure elle-même a été signalée par des hommes, même très-instruits, comme un excellent remède contre ces maladies, qui, sans doute, n'étaient ni plus graves, ni plus rebelles, ni plus funestes, avant la découverte du quinquina, que depuis l'introduction de cette substance dans la matière médicale.

Mais on ne s'est pas borné à reconnaître au quinquina une efficacité spéciale contre les fièvres intermittentes, soit simples, soit pernicieuses; on a vanté ses succès dans les fièvres rémittentes, et même dans les fièvres continues, bilieuses, muqueuses, putrides ou adynamiques, pétéchiales, nerveuses, typhoïdes, pestilentielles; c'est-à-dire dans des pyrexies du caractère le plus opposé, et contre lesquelles il est ordinairement bien plus nuisible qu'utile. Divers auteurs ont prétendu qu'il était d'un grand avantage dans les phlegmasies muqueuses, séreuses, parenchymateuses, musculaires, articulaires et cutanées, et l'on n'a pas craint de l'employer dans les exanthèmes aigus, dans la goutte et les rhumatismes inflammatoires, dans les catarrhes de toute espèce : on a même osé en faire usage dans la dysenterie, la pleurésie, la péripneumonie et autres inflammations aiguës et chroniques où tout médecin éclairé conviendra que les excitans intérieurs ne peuvent être que funestes. On n'en a pas été plus avare dans le traitement des hémorragies utérines, pulmonaires et autres, lors même que des signes évidens d'irritation auraient dû le faire prescrire. Combien n'a-t-on pas abusé de ce médicament tonique dans les névroses, et surtout dans les lésions organiques telles que le cancer, l'hépatite chronique et la phthisie pulmonaire, contre lesquelles certains auteurs, aveuglés par des idées systématiques bien déplorables, ont vanté ses prétendus succès, mais dans lesquelles, chaque jour, on en voit résulter les effets les plus funestes? On a porté l'aveuglement jusqu'à personnifier la périodicité des maladies, et, après avoir donné ainsi une existence matérielle à cette abstraction de l'esprit, on a supposé que le quinquina avait sur elle une action spéciale, et on l'a décoré à l'instant

de la propriété de guérir toutes les maladies périodiques, quel que soit leur caractère, fébrile, nerveux ou inflammatoire. En un mot, il n'est peut-être pas une seule maladie, si l'on en croit les panégyristes de cette écorce, contre laquelle le quinquina n'ait eu de brillans succès. De sorte que, lorsqu'on parcourt les nombreux traités et les dissertations qui ont été publiés sur les avantages du quinquina, on serait tenté de le regarder comme une sorte de panacée universelle, susceptible de remédier à tous nos maux.

Quelques esprits judicieux ont cherché à mettre des bornes à cet engouement universel pour le quinquina. Plusieurs hommes supérieurs ont même cherché à déterminer, avec précision, les cas où ce médicament convient, et ceux où il serait dangereux de l'employer. Grâces à leur travaux, il est même généralement reconnu, qu'il doit être exclu du traitement de toutes les fièvres continues et rémittentes, accompagnées d'une vive sensibilité à l'abdomen, ou d'irritation gastrique, et de toutes les phlegmasies aiguës; qu'on ne doit point en faire usage dans les névroses qui sont accompagnées de pléthore ou d'une susceptibilité nerveuse excessive; et en général, qu'on doit s'en abstenir dans tous les cas où la langue est sèche, la peau brûlante, la chaleur ardente, la soif vive, le pouls dur, tendu et fréquent. Mais malgré ces préceptes salutaires, les aveugles sectateurs d'une doctrine incendiaire, et la tourbe médicale asservie à une funeste routine, sous prétexte de relever les forces, qui, presque toujours, ne sont altérées que par suite de l'irritation sympathique de certains organes essentiels à la vie, prodiguent sans cesse ce médicament de la manière la plus déplorable. Ce qui a fait penser, à plusieurs habiles observateurs, que les avantages qu'on a retirés du quinquina, sont à peine compensés par les maux qu'il a faits à l'espèce humaine.

Cependant, d'après une foule de faits observés en Italie, en Angleterre, en France, en Allemagne, et chez tous les peuples civilisés, par un très-grand nombre d'observateurs, parmi lesquels se distinguent Torti, Bianchi, Lancisi, Sydenham, Marton, Cleghorn, Monro, Pringle, Whyth, Lind, Fr. Hoffmann, Werlhoff, Lœseke, Van Swiéten, Dehaen, Rosenstein, Senac, Tissot, Barthez, etc., on ne peut révoquer en doute l'utilité du quinquina dans beaucoup de

maladies chroniques qui réclament la médication tonique avec astriction, dans les affections périodiques non fébriles, et surtout dans les fièvres intermittentes de tous types, contre lesquelles presque tous les médecins s'accordent à le regarder comme le remède le plus efficace que nous possédions.

Ainsi, on a généralement reconnu l'avantage de son administration contre les fièvres intermittentes automnales, dans les climats humides, chez les sujets pâles, flasques et mal nourris, et dans celles qui tendent à la chronicité. Son utilité est surtout très-prononcée dans les fièvres intermittentes pernicieuses qui mettent en si grand danger la vie des malades, quel que soit leur symptôme prédominant. On l'emploie également avec succès dans la troisième période des catarrhes pulmonaires et autres, lorsqu'il n'y a plus de douleur locale, ni de signes d'irritation générale, dans l'atonie des premières voies, dans la chlorose et l'aménorrhée avec atonie. Ses bons effets ont été souvent constatés contre les vers intestinaux qu'il expulse aussi bien que la plupart des anthelmentiques, et au développement desquels il s'oppose souvent beaucoup mieux. Enfin, on l'administre quelquefois avec avantage dans la coqueluche, dans l'hypocondrie, l'épilepsie, et autres affections nerveuses, qui paraissent tenir à un état particulier du système nerveux.

Les chirurgiens obtiennent, chaque jour, de très-grands succès de son application extérieure dans le traitement de la gangrène, de la pourriture d'hôpital, et des ulcères atoniques anciens et rebelles. Par le seul moyen des embrocations faites avec la décoction de quinquina, j'ai eu moi-même occasion de guérir un large et profond ulcère de ce genre, situé à la partie interne de la jambe, chez une femme qui avait inutilement fait usage, pendant sept ans, de tous les autres moyens.

En substance, on donne le quinquina comme tonique, de quatre à seize grammes (un à deux gros) à doses fractionnées. Lorsqu'on veut agir contre une fièvre intermittente, sa dose est de seize à trente-deux grammes (demi à une once), que l'on administre en deux ou trois prises dans l'intervalle de deux accès. Dans les fièvres pernicieuses, où le danger est très-pressant, on peut en porter la dose de trente à quarante-cinq grammes (une once à une once et

demie), que l'on donne en plusieurs prises au déclin de l'accès qui précède celui que l'on veut arrêter; et pour éviter alors qu'il ne soit vomi, on l'associe avec quelque aromate ou de l'opium. On peut aussi l'administrer en macération aqueuse, plus souvent on le donne en décoction, à la dose de quatre à huit gros, dans un kilogramme et demi d'eau, réduite à un kilogramme. Cent parties d'eau, suivant Schwilgué, à l'aide de l'ébullition momentanée, peuvent s'emparer des principes actifs d'une partie de quinquina gris; mais il en faut une quantité double, si l'on veut prévenir la précipitation qui a lieu par le refroidissement. L'extrait de quinquina, obtenu par l'évaporation de sa macération ou de sa décoction aqueuse, se donne de vingt-cinq centigrammes à un gramme. On y a particulièrement recours lorsque l'estomac ne peut supporter cette écorce en substance, et qu'on ne peut faire ingérer, sans inconvénient, une grande quantité de sa décoction. On en distingue de deux espèces, l'un sec et l'autre mou. L'extrait mou est de beaucoup préférable à l'autre, parce que ce dernier, qui est connu sous le nom d'extrait, ou de sel essentiel de Lageraye, est sujet à être brûlé ou calciné, et à perdre, par conséquent, la plupart de ses propriétés médicales. La macération alcoolique du quinquina, qui se prépare avec quatorze parties d'écorce et cent parties d'alcool de 10 à 20°, se donne à la dose d'une cuillerée dans un peu de vin ou d'eau édulcorés. On prépare une bière médicamenteuse très-tonique, en faisant fermenter une partie de quinquina en poudre avec cent parties d'eau et huit parties de miel ou de sucre. On compose un vin et un sirop de quinquina que l'on administre à la dose d'une, deux ou trois onces par jour. Un pharmacien distingué a cherché à remplacer la partie ligneuse de cette écorce, par une égale quantité de sucre; et au moyen de divers procédés convenables, il est parvenu à obtenir un sucre de quinquina, qui contient toutes les parties actives de cette substance, plus le sucre qui remplace le ligneux, et qui en fait un médicament agréable et nourrissant.

QUINQUINA OFFICINAL.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Calice.
2. Corolle ouverte, pour faire voir l'insertion des cinq étamines.
3. Pistil.
4. Fruit.
5. Fruit coupé en travers.
6. Graine isolée.

Turpin P.t

Lambert J.e Sculp.t

QUINQUINA *Peluda* 1.

a.l.l.

CCLXXXIX.

QUINQUINA A FEUILLES OVALES.

Latin.......... CINCHONA OVALIFOLIA; *foliis ovalibus, subtùs pubescentibus. Corollâ candulâ, fauce glabrâ; capsulâ ovatâ.* Humboldt et Bonpland.
Français........ QUINQUINA A FEUILLES OVALES.
Espagnol........ CASCARILLA PELUDA.

Cette espèce de quinquina est si commune au Pérou, qu'au rapport de MM. Humboldt et Bonpland, elle forme des forêts assez étendues dans la province de Cuenca. Il est étonnant qu'aucun auteur n'en ait fait mention avant ces deux célèbres voyageurs; on la confondait probablement avec quelqu'autre espèce.

Cet arbre ne s'élève qu'à la hauteur de dix ou douze pieds. Son tronc est revêtu d'une écorce d'un gris obscur, crevassée, d'un jaune-clair en dedans : elle fournit, par incision, un suc jaunâtre, d'une saveur amère et astringente. Ses rameaux sont pileux, munis vers leur sommet de feuilles ovales, luisantes en dessus, couvertes en dessous d'un duvet soyeux, un peu obtuses, entières, longues d'environ six pouces, soutenues par des pétioles pubescens, accompagnés de deux stipules ovales, caduques, pubescentes.

Les fleurs sont disposées en panicules terminales, munies de petites bractées linéaires; les pédoncules soyeux, soutenant deux ou quatre fleurs.

Leur calice est court, campanulé, à cinq dents égales; la corolle d'un beau blanc, longue de six ou huit lignes; le tube cylindrique et soyeux; les divisions du limbe pubescentes à leurs deux faces. L'ovaire est inférieur, couronné par un disque charnu, marqué de cinq tubercules. Le fruit consiste en une capsule ovale, longue d'un pouce. (P.)

Cette écorce est très-compacte, pesante, dure, et d'une épaisseur beaucoup plus considérable que celle du quinquina gris. L'épiderme qui la revêt, quoique brun, paraît grisâtre, à cause des petits lichens qui le recouvrent. Sa surface extérieure est raboteuse, fendi-

cillée transversalement. Sa surface interne est d'un jaune foncé, tirant sur le fauve. Cette couleur devient plus foncée encore par la pulvérisation. Sa couche externe, d'apparence résineuse, est très-mince relativement à sa couche interne, qui est fibreuse, cassante, et qui a jusqu'à deux lignes d'épaisseur. Elle est aromatique et amère comme le quinquina gris; mais elle a beaucoup moins de stypticité.

Ce quinquina est le plus rare de tous dans le commerce, c'est aussi un des plus estimés. On ne connaît pas exactement l'époque de son introduction dans la matière médicale, mais elle paraît avoir immédiatement suivi celle du quinquina gris.

A raison de sa qualité aromatique, on lui attribue une action spéciale sur le système nerveux, et c'est en vertu de cette action, qu'on lui donne en général la préférence dans le traitement des affections nerveuses ou spasmodiques, et dans celui des fièvres intermittentes, soit simples, soit pernicieuses. Son amertume est dépouillée en grande partie de la stypticité qui caractérise les autres quinquinas, et par cette raison, il leur paraît être préférable, dans les affections atoniques de l'estomac, et autres maladies qui sont accompagnées d'une susceptibilité nerveuse exagérée. Ce qui fait qu'on doit y avoir spécialement recours, chez les sujets délicats et très-irritables.

Plusieurs observateurs lui reconnaissent la faculté de provoquer la purgation plus souvent que les autres sortes de quinquina.

On le donne ordinairement, en poudre ou en macération aqueuse. Dans le premier cas, on l'administre, comme tonique, à la dose de un à deux gros, et comme fébrifuge, à celle de quatre à huit gros, soit en suspension dans une certaine quantité de liquide, soit associé avec le miel ou un sirop, sous forme d'électuaire ou de pilules. Suivant Schwilgué, la macération aqueuse de ce quinquina, pour être saturée et aussi active que possible, doit être faite dans le rapport de deux cent parties d'eau froide, et d'une partie de quinquina réduit en poudre grossière.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Fleur entière de grandeur naturelle.
2. Corolle ouverte, pour faire voir l'insertion des cinq étamines.
3. Pistil.
4. Fruits.

Turpin P.t Lambert J.e Sculp.

QUINQUINA (à grandes feuilles)

a 11

CCXC.

QUINQUINA A GRANDES FEUILLES.

Latin.	CINCHONA MAGNIFOLIA ; *foliis ovalibus, glabris, erectis, in axillis nervorum pilosis; paniculâ brachiatâ, floribus subcorymbosis, corollis albis, glabris, caducis.* Humboldt et Bonpland.
Espagnol.	CASCARILLA BOVA.
Français.	QUINQUINA A GRANDES FEUILLES.

Ce quinquina a été observé dans les forêts des Andes, à Cinchao, dans le Pérou, le long des torrens. C'est un grand et bel arbre, terminé par une cime touffue.

Son tronc est revêtu d'une écorce lisse, d'un brun cendré, roussâtre en dedans, amère et un peu acide sans être rebutante.

Les rameaux sont rougeâtres, quadrangulaires; les feuilles amples, opposées, ovales, entières, luisantes en dessus, plus pâles en dessous, traversées par des veines purpurines : les principales nervures munies, dans leurs aisselles, de quelques poils soyeux et blanchâtres.

Les fleurs sont réunies en une ample panicule terminale et feuillée, très-rameuse, presque longue d'un pied.

Leur calice est de couleur purpurine; la corolle blanche, odorante, longue d'un pouce; le limbe velu en dedans; les étamines non saillantes; les anthères oblongues, bifides à leur base.

Les capsules sont longues d'un pouce et demi, à peine striées; elles renferment des semences ovales, entourées d'un rebord membraneux. (P.)

L'odeur suave et analogue à celle des fleurs d'oranger, que les fleurs de cet arbre exhalent, pourrait peut-être les faire employer avec avantage; mais on ne fait usage que de son écorce. On la distingue facilement de toutes les autres écorces du même genre, à sa couleur rouge d'ocre, qui devient très-foncée lorsqu'on l'humecte. Elle est inodore, et d'une amertume austère, dans laquelle l'amer

est faible et la qualité astringente très-prononcée. Son infusion aqueuse est d'un rouge foncé ou couleur de sang.

En rapprochant les résultats de l'analyse chimique de ce quinquina et de celui de Saint- Domingue, l'illustre Fourcroy avait cru reconnaître que le quinquina rouge contenait moins de matière extracto-résineuse, et une plus grande quantité d'oxigène que ce dernier; circonstance à laquelle il attribuait sa faible amertume, son extrême astringence et sa grande solubilité. Mais les recherches ultérieures des chimistes n'ont point confirmé cet aperçu, et cette écorce paraît contenir les mêmes principes que les autres quinquina.

L'introduction de cette écorce dans l'usage médical a immédiatement suivi celle du quinquina orangé. Elle constitue le quinquina astringent par excellence. Elle occasione rarement la purgation, mais elle provoque le vomissement plus souvent que les quinquina gris et orangé. Même à petite dose, elle occasione fréquemment, suivant Schwilgué, de l'anxiété à l'épigastre, un sentiment de pesanteur dans l'estomac, le vomissement, et quelquefois même la syncope; accidens qui peuvent être prévenus , toutefois, en lui associant quelque substance aromatique ou opiacée.

En vertu de sa stypticité dominante, ce quinquina est regardé comme préférable aux autres espèces, dans les fièvres putrides, dans le scorbut, dans la gangrène, et contre la pourriture d'hôpital. Je crois aussi qu'on doit lui donner la priorité dans le traitement des affections locales, fongueuses et atoniques, dans le relâchement et le prolapsus de certaines membranes muqueuses, et dans les écoulemens blancs et atoniques qui réclament la médication tonique avec astriction. Ce quinquina a été également signalé, d'une manière spéciale, contre les fièvres putrides ou adynamiques. Mais, jusqu'à ce qu'on ait distingué les fièvres putrides qui tiennent à l'altération primitive des humeurs et à la faiblesse directe des solides (si de semblables fièvres, toutefois, peuvent exister), de celles où la prostration des forces et de la fétidité des excrétions sont le résultat de l'atteinte portée au principe de la vie, par l'irritation violente et persévérante de l'appareil digestif, je ne pense pas que le quinquina, en général, y soit utile, et que le rouge, par conséquent, y soit préférable aux autres espèces.

QUINQUINA A GRANDES FEUILLES.

Les praticiens ont reconnu qu'il convient spécialement aux tempéramens lymphatiques, aux constitutions molles, aux personnes dont la sensibilité est obtuse. Mais en revanche, il est peu favorable aux jeunes gens, aux tempéramens bilieux, sanguins et nerveux, aux sujets secs, maigres et très-irritables. Il est, de tous les quinquina, le moins convenable dans les névroses, et le plus dangereux dans les maladies inflammatoires et d'irritation. M. Mutis observe même qu'il est celui dont l'administration, long-temps continuée, dispose le plus aux engorgemens des viscères, à l'ictère et à l'hydropisie.

On peut l'administrer, en substance, en décoction et en teinture alcoolique, comme les autres espèces. Mais c'est, de tous les quinquina, celui dont l'extrait a le plus d'énergie. Celui que Joseph Jussieu avait préparé, en Amérique, avec l'écorce fraîche de cet arbre, était si puissant, qu'il a conservé toutes ses propriétés jusqu'à nos jours. Cet extrait peut se donner depuis vingt-cinq centigrammes jusqu'à quatre grammes et plus par jour.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.)

1. Stipules.
2. Fleur entière de grandeur naturelle.
3. Corolle ouverte, pour faire voir le point d'insertion des cinq étamines.
4. Pistil.
5. Fruit.

Turpin P.t Lambert J.e Sculp.t

QUINQUINA *Piton*.

a.l.l.

CCXCI.

QUINQUINA PITON.

Latin. . . . . CINCHONA FLORIBUNDA; *paniculâ terminali; capsulis turbinatis, levibus; foliis ellipticis, acuminatis.* Wahl.
Français. . . . . QUINQUINA PITON, QUINQUINA A FLEURS NOMBREUSES.

On a donné à cette espèce le nom de *quinquina des pitons*, parce qu'il croît plus ordinairement sur le sommet des montagnes, que l'on nomme piton, à la Guadeloupe, à la Martinique, à l'île Sainte-Lucie, etc. Il se distingue par le grand nombre de ses fleurs.

Son tronc s'élève à la hauteur de trente à quarante pieds, sur environ un pied de diamètre : son écorce passe pour une des plus amères.

Ses rameaux sont très-glabres, d'un pourpre foncé, légèrement tétragones; les feuilles très-glabres, amples, pétiolées, opposées, ovales-lancéolées, acuminées, luisantes en dessus, plus pâles en dessous, longues de huit à dix pouces.

Les fleurs sont terminales, réunies en une belle panicule ample, étalée, très-glabre; les ramifications opposées.

Leur calice est divisé en cinq dents très-courtes, subulées. Le tube de la corolle est cylindrique, long d'un pouce; les divisions du limbe linéaires, très-longues; les étamines saillantes; le stigmate ovale, entier; la capsule noire, allongée, très-lisse, rétrécie à sa base. (P.)

L'arbre qui fournit le quinquina piton du commerce, fut découvert par Desportes, en 1742 : son écorce a été introduite en France, par Radieu, en 1779. Cette écorce est compacte, pesante, roulée, d'une couleur grise à l'extérieur, et d'une teinte de rouille à sa face interne. Quoique douce au toucher, sa surface externe est parsemée de rides longitudinales, tortueuses. Sa cassure est nette à la couche corticale interne, fibreuse à la couche externe, et environ d'une demi-ligne à une ligne d'épaisseur. Elle est inodore et offre une saveur qui, d'abord mucilagineuse, devient ensuite très-amère, un peu âcre et nauséeuse. Sa poudre est d'un gris rougeâtre.

M. Pugnet, qui a souvent eu occasion d'employer ce quinquina, le regarde comme plus amer, plus astringent, et plus promptement fébrifuge que les autres espèces. Il lui reconnaît surtout des propriétés émétiques et purgatives plus développées que dans les autres. Administré en poudre, à la dose d'un gros, dans un verre d'eau, à jeun, ce quinquina des montagnes a bientôt occasioné le vomissement. La même dose, administrée en trois prises, à demi-heure d'intervalle l'une de l'autre, a déterminé des évacuations alvines. D'après le même observateur, la même quantité suffit pour arrêter les accès des fièvres intermittentes. Mais, pour cela, il faut qu'elle soit ingérée en trois prises, à six heures d'intervalle l'une de l'autre.

Les quatre espèces de cinchona, dont il vient d'être question, ne sont pas les seules qui aient été employées en médecine. Beaucoup d'autres espèces du même genre possèdent les mêmes propriétés astringentes et amères, et jouissent d'une réputation analogue contre les fièvres intermittentes. On peut consulter, sous ce rapport, le savant mémoire que M. Laubert a publié récemment dans le *Journal de médecine militaire.* Les nombreuses espèces et variétés de quinquina, qui y sont déterminées, sont même souvent confondues, dans le commerce, avec les quatre espèces dont nous venons de nous occuper, et sur lesquelles les médecins ont plus particulièrement dirigé leurs observations. C'est même à ces mélanges inconsidérés qu'il faut peut-être attribuer, au moins en partie, la différence des effets qu'on en obtient, dans certains cas, et la dissidence d'opinion qui règne depuis long-temps, parmi les médecins, sur ses avantages réels.

On ne sait pas encore si l'écorce des jeunes branches de quinquina est préférable à celle des vieilles branches ou du tronc. On préfère, toutefois, la première; mais il est bien certain que cette circonstance doit influer puissamment sur les qualités physiques et sur les propriétés médicales de cette substance, ainsi que la nature du sol, et l'exposition des arbres qui la fournissent.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(La plante est réduite aux deux tiers de sa grandeur naturelle.)

1. Calice et pistil.
2. Portion du tube d'une corolle, à la base duquel sont insérées cinq étamines.
3. Fruit entier.